

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет «Торгово-технологический»
Кафедра «Товароведение, туризм и право»**

УТВЕРЖДАЮ
декан факультета
доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.23 Товароведение продовольственных товаров**

Направление подготовки **19.03.04** **Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль) **Технология продукции и организация ресторанного дела**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения 2 **(3)**

Семестр 4 **(6)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Рабочая программа дисциплины Б1.О.23 Товароведение продовольственных товаров составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России 17 августа 2020 г. № 1047 (далее ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

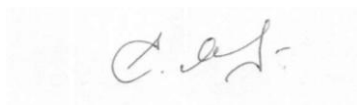
к. б. н., доцент



Т.Х. Тлупов

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Товароведение, туризм и право» протокол от «22» мая 2025 г. № 10.

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент



Е.А. Яицкая

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический» протокол от «23» мая 2025 г. № 10.

Председатель МК торгово-технологического
факультета
К.б.н., доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у студентов всесторонних знаний, освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области товароведения продовольственных товаров, решение конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных товаров, включая вопросы повышения качества товаров и расширения их товарного ассортимента.

Задачами дисциплины является изучение:

- основ классификации пищевых продуктов, характеристики ассортимента и его идентификационных признаков;
- ознакомление с особенностями технологии производства продовольственных товаров;
- требований к качеству продовольственных товаров, установленных в отечественных и международных стандартах, упаковки, маркировки и условий хранения продовольственных товаров.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные физикохимические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла товаров, принципы формирования ассортимента, методы контроля процесса продаж. Уметь: осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов. Владеть: основными методами оценки качества и безопасности продовольственных товаров, навыками по использованию нормативной документации, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества продовольственных товаров.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.23 «Товароведение продовольственных товаров» входит в часть формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	семестр	семестр
	4	6
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	2,42/87	0,78/28
лекции	36(6)*	8(2)*
практические занятия	36(6)*	8(2)*
групповые консультации	3	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	
промежуточная аттестация: экзамен	9	9
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,58/57	3,41/116
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	30	89
подготовка к промежуточной аттестации	27	27
Общая трудоемкость з.е./час	4/144	4/144

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Разделы дисциплины (название модуля)	Лекции	Практич. работы	Самост. работы	Всего
1	Товароведение рыбных товаров и нерыбных объектов водного промысла	6(2)	6	4	16(2)
2	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	4	4(2)	4	12(2)
3	Товароведение молочных товаров	6(2)	4	4	14(2)
4	Товароведение пищевых жиров	4	4(2)	4	12(2)
5	Товароведение зерномучных товаров	4(2)	4	4	12(2)
6	Товароведение плодоовощных товаров	4	4	4	12(2)
7	Товароведение кондитерских товаров	4	6(2)	4	14(2)
8	Товароведение вкусовых товаров	4	4	2	10
Итого:		36(6)*	36(6)*	30	102(12)*

4.2. Содержания дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (очно-заочная форма обучения)

№ п/п	Разделы дисциплины (название модуля)	Лекции	Практич. работы	Самост. работы	Всего
1	Товароведение рыбных товаров и нерыбных объектов водного промысла	2(2)	2	11	15(2)
2	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	2	2	11	15
3	Товароведение молочных товаров	2	2	11	15
4	Товароведение пищевых жиров			11	11
5	Товароведение зерномучных товаров			11	11
6	Товароведение плодоовощных товаров			11	11
7	Товароведение кондитерских товаров	2	2(2)	11	15(2)
8	Товароведение вкусовых товаров			12	12
Итого:		8(2)*	8(2)*	89	105(4)*

4.3. Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	очно- заочно
1.	Товароведение рыбных товаров и нерыбных объектов водного промысла	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: Пищевая ценность и потребительские свойства рыбной продукции и морепродуктов. Живая товарная рыба. Виды рыб, используемые для торговли в живом виде. ЛЕКЦИЯ №2 Тема: Охлаждённая и мороженная рыба. Филе рыбное. Причины нестойкости свежей охлаждённой рыбы против микробной порчи. Мороженная рыба и филе. Теоретические основы замораживания ЛЕКЦИЯ №3 Тема: Солёная, пряная и маринованная рыба. Копчёные рыбные товары. Нерыбные морепродукты. Классификация и потребительские свойства морепродуктов. Ассортимент. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	2(2) 2 2	2
2	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	ЛЕКЦИЯ №4 Тема: Мясо убойных животных. Пищевая ценность и потребительские свойства мяса. Классификация и кодирование основных видов мяса убойного скота. Ассортимент. ЛЕКЦИЯ №5 Тема: Продукты из свинины и других видов мяса. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Консервы мясные и мясосодержащие.	2 2(2)	2
3	Товароведение молочных товаров	ЛЕКЦИЯ №6 Тема: Молоко и молочные продукты. Классификация. Химический состав и свойства основных пищевых веществ коровьего молока. ЛЕКЦИЯ №7 Тема: Сливки. Краткая характеристика. Кисломолочные продукты. метана, творог, творожная масса, творожный сырок, творожный продукт. ЛЕКЦИЯ №8 Тема: Сухие молочные продукты. Сухое молоко цельное и обезжиренное. Сыры. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Мороженое. Основы технологии получения.	2(2) 2 2	2
4	Товароведение пищевых жиров	ЛЕКЦИЯ №9 Тема: Пищевые жиры. Состав и свойства жиров и масел. Свойства жиров. Классификация пищевых жиров. ЛЕКЦИЯ №10 Тема: Майонез. Химический состав и пищевая ценность. Классификация.	2 2	
5	Товароведение зерномучных товаров	ЛЕКЦИЯ №11 Тема: Мука. Классификация муки на виды, тины и сорта. Формирование качества муки в процессе производства. ЛЕКЦИЯ №12 Тема: Макароны изделия. Хлебобулочные изделия. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий.	2 2(2)	
6	Товароведение плодоовощных товаров	ЛЕКЦИЯ №13 Тема: Пищевая ценность и значение плодов и овощей в питании. Классификация плодов и овощей. ЛЕКЦИЯ №14 Тема: Товароведная характеристика и экспертиза качества сушеных плодов и овощей, классификация и ассортимент.	2 2	
7	Товароведение кондитерских товаров	ЛЕКЦИЯ №15 Тема: Мёд. Классификация натурального мёда. Пищевая ценность и потребительские свойства меда. Физические свойства меда. Мармелад. Классификация мармелада. ЛЕКЦИЯ №16 Тема: Пастильные изделия. Классификация пастильных изделий. Карамель. Классификация карамели. Шоколад. Классификация шоколада. Конфеты. Классификация конфет. Мучные кондитерские изделия.	2 2	2(2)
8	Товароведение	ЛЕКЦИЯ №17 Тема: Алкогольные напитки. Спирт	2	

	вкусовых товаров	этиловый. Особенности технологии производства. Классификация. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Классификация и ассортимент. ЛЕКЦИЯ №18 Тема: Безалкогольные напитки. Классификация. Характеристика ассортимента. Чай и чайные напитки. Характеристика потребительских свойств чая.	2	
--	------------------	---	---	--

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах

Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание практических занятий	Трудоемкость час.	
			очно	очно-заочно
1.	Товароведение рыбных товаров и нерыбных объектов водного промысла	Практическое занятие №1 Тема: Виды рыб, используемые для торговли в живом виде. Факторы, влияющие на качество при транспортировании. Условия хранения живой рыбы в магазине. Экспертиза качества живой рыбы. Способы охлаждения и влияние на качество продуктов. Характеристика товарного ассортимента. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения Практическое занятие №2 Тема: Способы замораживания, влияние на качество продуктов. Характеристика товарного ассортимента. Градация на товарные сорта в зависимости от показателей качества. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Характеристика товарного ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий. Условия и сроки хранения. Практическое занятие №3 Тема: Процессы созревания вяленой рыбы. Факторы, формирующие качество. Характеристика товарного ассортимента. Упаковка, маркировка, хранение. Дефекты и вредители вяленых товаров. Икорная продукция. Основные понятия. Классификация. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Основные понятия, классификация, потребительские свойства.	2(2) 2 2	2
2	Товароведение мяса, мясных и яичных товаров	Практическое занятие №4 Тема: Факторы, формирующие потребительские свойства мяса убойных животных. Требования к качеству и безопасности мяса. Дефекты. Условия хранения и сроки годности мяса убойного скота. Мяса птицы.. Пищевая ценность и потребительские свойства. Практическое занятие №5 Тема: Колбасные изделия. Продукты из свинины и других видов мяса. Классификация и кодирование. Режимы хранения и сроки годности колбасных изделий. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Консервы мясные и мясосодержающие. Классификация. Кодирование. Ассортимент. Яйца и яйцепродукты.	2 2(2)	2
3	Товароведение молочных товаров	Практическое занятие №6 Тема: Особенности химического состава молока других видов животных. Физико-химические свойства молока. Питьевое молоко и сливки. Основы производства питьевого молока. Пастеризация, ультрапастеризация, стерилизация молока, топление молока. Режимы. Ассортимент питьевого молока. Топлёное молоко. Кисломолочные продукты. Классификация жидких кисломолочных продуктов. Пищевое и диетическое значение кисломолочных продуктов. Основы производства. Практическое занятие №7 Тема: Сметана, творог, творожная масса, творожный сырок, творожный продукт. Определения. Используемое сырьё. Технология	2(2) 2 2	2

		<p>получения. Ассортимент и его характеристика. Классификация и ассортимент сгущённых молочных консервов. Сгущенное молоко с сахаром; сгущенное цельное и обезжиренное молоко стерилизованное. Технологические схемы получения. Характеристика ассортимента.</p> <p>Практическое занятие №8 Тема: Сыры. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к молоку, используемому в сыроделии. Условия хранения, сроки годности. Тара потребительская и транспортная для мороженого. Требования к маркировке Технического регламента. Условия хранения, сроки годности.</p>		
4	Товароведение пищевых жиров	<p>Практическое занятие №9 Тема: Классификация пищевых жиров. Пищевая ценность растительных масел. Классификация и ассортимент растительных масел. Экспертиза качества растительных масел. Жиры животные топленые. Классификация. Физико-химические основы производства маргарина. Особенности химического состава и пищевая ценность.</p> <p>Практическое занятие №10 Тема: Маргарин. Пищевая ценность маргарина. Физико-химические основы производства маргарина. Используемое основное и вспомогательное сырьё. Сырьё и технологические основы производства майонеза. Особенности состава и свойства различных видов майонеза.</p>	2 2	
5	Товароведение зерномучных товаров	<p>Практическое занятие №11 Тема: Формирование качества муки в процессе производства. Требования к качеству и безопасности муки. Крупы. Классификация круп. Формирование качества в процессе производства. Макароны изделия. Определение. Классификация изделий по форме, в зависимости от вида муки. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству макаронных изделий. Характеристика дефектов. Основные виды дефектов зерномучных товаров.</p> <p>Практическое занятие №12 Тема: Хлебобулочные изделия. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Особенности технологии производства хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки. Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий. Требования к качеству, маркировке и безопасности хлебобулочных изделий.</p>	2 2(2)	
6	Товароведение плодоовощных товаров	<p>Практическое занятие №13 Тема: Классификация плодов и овощей. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент и требования к качеству свежих овощей. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент и требования к качеству свежих плодов и ягод. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент и требования к качеству тропических и субтропических плодов. Характеристика способов консервирования плодов и овощей. Классификация, ассортимент, требования к качеству и безопасности, дефекты овощных консервов: натуральных консервов, овощных маринадов, закусочных и обеденных консервов, консервных полуфабрикатов и концентрированных томатопродуктов.</p> <p>Практическое занятие №14 Тема: Товароведная характеристика, классификация, ассортимент, требования к качеству и безопасности плодово-ягодных консервов: компотов, маринадов, плодово-ягодных пюре, фруктовых паст, концентрированных фруктовых консервов (желе, повидла, джемов и конфитюров, варенья, цукатов). Товароведная характеристика плодоовощных соков, нектаров и сокосодержащих напитков. Классификация, определения, и маркировке. Товароведная характеристика и экспертиза качества</p>	2 2	

		сушеных плодов и овощей, классификация и ассортимент.		
7	Товароведение кондитерских товаров	<p>Практическое занятие №15 Тема: Физические свойства меда. Показатели качества, хранение меда. Сахаристые кондитерские изделия. Мармелад. Классификация мармелада. Факторы, формирующие потребительские свойства мармелада. Показатели качества, хранение мармелада. Классификация пастильных изделий. Факторы, формирующие потребительские свойства пастильных изделий. Показатели качества, хранение пастильных изделий. Карамель. Классификация карамели. Факторы, формирующие потребительские свойства карамели. Показатели качества, хранение карамели. Шоколад. Классификация шоколада. Факторы, формирующие потребительские свойства шоколада</p> <p>Практическое занятие №16 Тема: Классификация конфет. Факторы, формирующие потребительские свойства конфет. Показатели качества, хранение конфет. Восточные сладости. Изделия типа карамели, ядра орехов и арахиса. Изделия типа и мягких конфет. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства.</p>	2 2	2(2)
8	Товароведение вкусовых товаров	<p>Практическое занятие №17 Тема: Алкогольные напитки. Коньяк, бренди. Виноградные вина. Слабоалкогольные напитки. Особенности технологии производства. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Водка. Определение. Классификация и ассортимент. Влияние технологии производства на качество и безопасность. Экспертиза качества водок.</p> <p>Практическое занятие №18 Тема: Безалкогольные напитки. Классификация. Характеристика ассортимента. Чай и чайные напитки. Характеристика потребительских свойств чая. Влияние технологии производства на качество чая. Кофе и кофейные напитки. Пряности, приправы и пищевые вкусоароматические добавки. Определение указанных понятий, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условиям и срокам хранения.</p>	2 2	

(*) Занятия, проводимые в интерактивной форме

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно-методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования следующие учебные пособия и методические указания:

1. Э.В. Бесланев, Р.Х. Кудав, З.Л. Канцалиева Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Методические указания к выполнению лабораторных работ. Нальчик, 2014. 77 с.
2. А.М. Алагирова, Р.Х. Кудав, Э.В. Бесланев, З.Л. Канцалиева Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Методические указания к выполнению лабораторных работ. Нальчик, 2014. 94 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (очно-заочной) формам обучения соответственно 57 (116) часа, из них 30 (89) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и

информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным бально-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, практических занятий, во время проведения бально-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 27 ч. по очно-заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№раз делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (очно- заочно)	Перечень учебно- методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	Рыба и рыбные товары 1.1.Характеристика товарного ассортимента живой рыбы. 1.2. Требования к качеству мороженого рыбного филе по органолептическим показателям 1.3.Химические и физические показатели качества консервов 1.4. Нерыбные морепродукты. Основы систематизации нерыбных морепродуктов. 1.5. Особенности пищевой ценности морепродуктов. Проблема безопасности.	4(11)	[1], [2],[3], [4].	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к промежуточной аттестации.
2.	Мясо и мясные товары 2. 1. Мясо убойных животных. Пищевая ценность и потребительские свойства мяса. 2.2. Товароведческая маркировка мяса. Разделка туш. Ассортимент отрубов. 2.3. Требования к мясу по показателям свежести и безопасности. 2.4. Мясо птицы. Факторы, формирующие потребительские свойства. 2.5. Субпродукты мясные и птичьи обработанные. Пищевая ценность и потребительские свойства. 2.6. Требования к качеству и безопасности. Дефекты. 2.7. Режимы хранения и сроки годности мяса и птиц. Яйца и яйцопродукты 2.8. Колбасные изделия и колбасы. Полуфабрикаты (мясные и мясосодержащие).	4(11)	[1], [2],[3], [4].	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к промежуточной аттестации.
3.	Молоко и молочные товары 3.1. Химический состав и физико-химические свойства молока 3.2. Минеральные вещества и соли молока 3.3 Сырье и питьевое молоко. 3.4. Показатели идентификации, требования к качеству и безопасности 3.5 Формирование потребительских свойств кисломолочных продуктов. Продукты на основе молочного жира. 3.6. Сыры и сырные продукты. Молочные	4(11)	[1], [2],[3], [4].	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к промежуточной аттестации.

	консервы. Сухие молочные продукты. Мороженое.			
4.	Пищевые жиры 4.1. Пищевая ценность жиров 4.2. Вещества, сопутствующие жирам. 4.3. Физико-химические показатели качества жиров. 4.4. Технологические процессы производства жидких растительных масел	4(11)	[1], [2],[3], [4].	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к промежуточной аттестации.
5.	Зерномучные товары 5.1. Классификация зерновых культур, пищевая ценность зерновых продуктов 5.2 Зерно основных хлебных , крупяных и бобовых культур 5.3 Приемка и показатели качества, хранение зерна 5.4 Классификация и ассортимент муки, показатели качества. Пищевая ценность муки. 5.5 Формирование качества крупы, показатели качества и хранение муки 5.6 Хлебобулочные изделия. Пищевая, биологическая и энергетическая ценности хлебобулочных изделий. 5.7 Бараночные и сухарные изделия. Формирование качества бараночных и сухарных изделий в процессе производства. Показатели качества 5.8 Макароны изделия. Показатели качества	4(11)	[1], [2],[3], [4].	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к промежуточной аттестации.
6.	Фруктоовощные товары. 6.1 Пищевая ценность плодов и овощей и их значение в питании человека. Свежие плодовоовощные товары. 6.2 Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения. 6.3 Созревание и старение плодов и плодовых овощей 6.4 Физико-механические характеристики плодов и овощей. 6.5 Оценка качества плодов и овощей	4(11)	[1], [2],[3], [4].	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к промежуточной аттестации.
7.	Крахмал, сахар, мёд и кондитерские товары 7.1 Крахмал. Химический состав и энергетическая ценность крахмала. Показатели качества крахмала. 7.2 Сахар. Пищевая ценность и потребительские свойства сахара. 7.3 Физико-химические показатели качества сахара-рафинада. 7.4 Мёд натуральный. Пищевая ценность и потребительские свойства мёда Физические свойства мёда. Показатели качества мёда. 7.5 Сахаристые кондитерские изделия. Классификация и ассортимент. 7.6 Мармелад и пастильные изделия. Показатели качества. 7.7 Карамель. Классификация и ассортимент. Показатели качества. 7.8 Шоколадные изделия. Технология производства шоколада и какао-порошок. Показатели качества. 7.9 Конфеты. Физико-химические	4(11)	[1], [2],[3], [4].	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к промежуточной аттестации.

	показатели. 8.0 Халва. Физико-химические показатели халвы. Восточные сладости. Показатели качества. 8.1 Мучные кондитерские изделия. Ассортимент печенья, кексов, галетов, крекеров, пряничных изделий, вафель, тортов и пирожных.			
8.	Вкусовые товары и алкогольные и безалкогольные напитки 8.1 Чай и чайные напитки. Пищевая ценность и потребительские свойства чая. Требования к качеству и безопасности. 8.2 Кофе и кофейные напитки. Изменения основных компонентов состава кофейных зерен. Требования к качеству и безопасности. 8.3 Пищевые концентраты. Ассортимент и пищевая ценность обеденных, сладких, кулинарных блюд и мучных изделий. 8.4 Безалкогольные напитки. Потребительские свойства и классификация безалкогольных напитков. Требования к качеству и безопасности. 8.5 Слабоалкогольные напитки. Пиво. Правила приемки и методы отбора проб. Основные показатели качества пива. 8.6 Алкогольные напитки. Вино. Способы переработки винограда. Пищевая ценность вин. Требования к качеству и безопасности вин. 8.7 Физико-химические показатели вин. 8.8 Водка. Характеристика сырья и материалов. Правила приемки, отбор проб и испытание продукции. 8.9 Основные показатели качества водки. Ликероводочные изделия. Показатели качества. Требования к качеству и безопасности.	2(12)	[1], [2],[3], [4].	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к промежуточной аттестации.
подготовка к промежуточной аттестации		27(27)		
Итого:		57(116)		

* Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	<p>Рыба и рыбные товары. Основы систематизации промысловых рыб. Групповой ассортимент, пищевая ценность и безопасность рыбных товаров и объектов водного промысла.</p> <p>Мясо и мясные товары. Пищевая ценность и потребительские свойства мяса. Факторы, формирующие потребительские свойства мяса убойных животных. Требования к качеству и безопасности мясных товаров. Классификация и основы производства яичных продуктов. Требования к качеству яичных продуктов</p> <p>Молоко и молочные продукты. Пищевая ценность, химический состав и физико-химические свойства молочных товаров. Показатели качества и безопасности молочных товаров.</p>	ОПК-2	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению практических работ и их защита)

2.	<p>Классификация пищевых жиров. Пищевая ценность жиров. Физико-химические показатели качества жиров и масложировых товаров. Классификация и ассортимент растительных масел. Экспертиза качества растительных масел и маргарина. Классификация спредов и топленых смесей. Майонезы и соусы майонезные. Экспертиза качества спредов, топленых смесей, майонезов.</p> <p>Классификация муки и показатели качества. Классификация крупы. Формирование качества крупы в процессе производства. Показатели качества. Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Показатели качества хлеба. Бараночные и сухарные изделия. Показатели качества. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Показатели качества.</p> <p>Классификация плодов и овощей. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодов и овощей. Хранение и транспортирование плодов и овощей. Оценка качества плодов и овощей. Ассортимент свежей плодоовощной продукции. Продукты переработки плодов и овощей. Характеристика способов консервирования плодов и овощей. Ассортимент плодоовощных консервов. Виды брака консервов.</p>	ОПК-2	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению практических работ и их защита)
3.	<p>Пищевая ценность и потребительские свойства крахмала. Классификация сахара. Показатели качества, хранение сахара. Классификация меда. Пищевая ценность натурального меда. Физико-химические показатели меда. Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий. Товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий. Товароведная характеристика шоколада. Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий.</p> <p>Товароведная характеристика безалкогольных и алкогольных напитков: потребительские свойства, классификация, оценка качества.</p> <p>Товароведная характеристика чая и кофе: потребительские свойства, классификация, оценка качества. Товароведная характеристика классических пряностей и приправ: потребительские свойства, классификация, оценка качества.</p>	ОПК-2	3-ий рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению практических работ и их защита)

6.2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков а также освоения общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика. Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие на семинарских и практических занятиях);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания и коллоквиум);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется

на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания руководствуемся следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

Это позволяет получить студенту «автоматом» (при 55 и более баллов) или на промежуточной аттестации (при 45 и более баллов) оценку «отлично».

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ОПК-2 – Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности.

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания компетенция ОПК-2 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код компетенции	Дисциплины, практики, НИР, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-2	Б1.О.06 Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания Б1.О.09 Физика	1
	Б1.О.12 Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	2
	Б1.О.18 Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания Б1.О.19 Микробиология Б1.О.20 Сопротивление материалов	3
	Б1.О.23 Товароведение продовольственных товаров	4
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания	7
	Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Компетенция, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно/ не зачтено	удовлетворительно/ зачтено	хорошо/ зачтено	отлично/ зачтено
ИД-2 ОПК-2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции (4 этап)	Знать: факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла товаров, принципы формирования ассортимента, методы контроля процесса продаж.	Не знает факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла товаров, принципы формирования ассортимента, методы контроля процесса продаж.	Фрагментарно знает факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла товаров, принципы формирования ассортимента, методы контроля процесса продаж.	В целом знает факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла товаров, принципы формирования ассортимента, методы контроля процесса продаж.	На высоком уровне знает факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла товаров, принципы формирования ассортимента, методы контроля процесса продаж.
	Уметь: осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов	Не умеет осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании	Фрагментарно умеет осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих	В целом умеет осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании	На высоком уровне умеет осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на

		действующих нормативных документов	нормативных документов	действующих нормативных документов	основании действующих нормативных документов
	Владеть: основными методами оценки качества и безопасности продовольственных товаров, навыками по использованию нормативной документации, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества продовольственных товаров	Не владеет основными методами оценки качества и безопасности продовольственных товаров, навыками по использованию нормативной документации, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества продовольственных товаров	Фрагментарно владеет основными методами оценки качества и безопасности продовольственных товаров, навыками по использованию нормативной документации, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества продовольственных товаров	В целом владеет основными методами оценки качества и безопасности продовольственных товаров, навыками по использованию нормативной документации, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества продовольственных товаров	На высоком уровне владеет основными методами оценки качества и безопасности продовольственных товаров, навыками по использованию нормативной документации, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества продовольственных товаров

*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к экзамену студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.

Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.
--	------	---

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП

7.3.1 Примерная тематика рефератов

1. Рыба живая, охлаждённая, мороженая: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству.
2. Нерыбные морепродукты: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству.
3. Рыбные консервы и пресервы: классификация, требования к качеству.
4. Икра: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству.
5. Классификация мяса убойных животных. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
6. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент.
7. Колбасные изделия: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству.
8. Мясные полуфабрикаты: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству.
9. Пищевые яйца и яичные товары: классификация и требования к качеству.
10. Молоко коровье: пищевая ценность, химический состав, ассортимент, товарные сорта.
11. Сыры: ассортимент, товарные сорта.
12. Сливочное и топленое масло: ассортимент, товарные сорта.
13. Растительные масла: ассортимент, товарные сорта.
14. Майонез. Особенности состава и пищевая ценность.
15. Классификация и характеристика основных видов и товарных сортов пшеничной и ржаной муки.
16. Товароведная характеристика меда.
17. Классификация, ассортимент, показатели качества и дефекты шоколада.
18. Товароведная характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий.
19. Классификация свежих плодов и овощей.
20. Физиологические особенности и классификация тропических и субтропических плодов и овощей.
21. Классификация и ассортимент национальных крепких алкогольных напитков.
22. Товароведная характеристика и ассортимент бренди и коньяка.
23. Ассортимент и классификация минеральных вод.
24. Классификация, ассортимент, оценка качества чая.
25. Классификация, ассортимент и товарная характеристика кофе.
26. Классификация, ассортимент и товарная характеристика пряностей и приправ.
27. Сливочное и топленое масло: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
28. Мясные полуфабрикаты: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
29. Классификация мяса убойных животных. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
30. Ассортимент и классификация хлеба. Показатели качества.

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тема 1. Товароведение рыбных товаров.

1. По образу жизни все рыбы подразделяют на:

- а. морские
- б. пресноводные

- в. полупроходные
- г. проходные
- д. переходные

2. С учетом зрелости осетровых рыб различают икру

- а. зернистую
- б. паюсную
- в. ястычную
- г. пробойную
- д. солено-вяленую

3. Беловатый налет соли на поверхности рыбы называется:

- а. плесень
- б. окисление
- в. шашел
- г. рапа
- д. сырой запах

4. Реализации в первую очередь подлежит рыба

- а. бодрая
- б. слабая
- в. очень слабая
- г. снулая
- д. не имеет значения

5. К морским рыбам относятся

- а. стерлядь
- б. налим
- в. скумбрия
- г. сом
- д. сельдь

Тема 2. Товароведение мясных товаров

1. Места наложения ветеринарных клейм на туше баранины:

- а. в области каждой лопатки и бедра (всего 4)
- б. в области одной из лопаток и одного бедра (всего 2)
- в. одно клеймо на лопатке
- г. одно клеймо на бедре

2. Мясо имеет температуру в толще бедра минус 8°C. Охарактеризуйте термическое состояние мяса.

- а. замороженное
- б. охлаждённое
- в. остывшее
- г. подмороженное

3. Баранину и козлятину делит на следующие категории упитанности:

- а. 1 и 2
- б. 1,2,3
- в. 1,2,3,4
- г. 1,2,3,4,5
- д. не делят

4. По классификации мяса, остывшим считается мясо с температурой в толще мышц, (°C):

- а. 33-38
- б. не ниже 12
- в. не выше 12
- г. от 0 до 4
- д. не выше -6

5. Мясо свинины делят на следующие категории упитанности:

- а. 1 и 2
- б. 1,2,3
- в. 1,2,3,4
- г. 1,2,3,4,5
- д. не делят

Тема 3. Товароведение молочных товаров

1. Группой чистоты молока определяют:

- а. механические примеси
- б. отстой белковых частиц
- в. минеральные примеси
- г. комочки жира

2. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:

- а. голландский, российский;
- б. швейцарский, горноалтайский;
- в. колбасный;
- г. брынза, сулугуни

3. Кислотность молока принято выражать в:

- а. градусах Тернера
- б. градусах Кеттсторфера
- в. градусах Цельсия
- г. кг/м³

4. Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром составляет.....от

- а. не более 60
- б. не более 48
- в. не более 20
- г. 16-17

5. По сортам молоко делится:

- а. натуральное коровье – сырье
- б. питьевое
- в. пастеризованное
- г. топленое

Тема 4. Товароведение пищевых жиров

1. По происхождению жиры подразделяют:

- а. животные
- б. растительные
- в. синтетические
- д. комбинированные

2. Кукурузное масло вырабатывают из:

- а. початка
- б. зерна
- в. зародыша
- г. муки

3. Оливковое масло вырабатывается из:

- а. ягоды
- б. косточки
- в. мякоти плодов
- г. смеси

4. В зависимости от рецептуры и назначения майонез делят:

- а. столовый
- б. белковый
- в. любительский
- г. с пряностями

5. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:

- а. кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао

- б. тунговое, льняное, хлопковое
- в. оливковое, кукурузное, подсолнечное
- г. горчичное, рапсовое, соевое

Тема 5. Товароведение зерномучных товаров

1. Вид крупы определяется:

- а. содержанием доброкачественного ядра
- б. зерновой культурой
- в. размерами крупинок
- г. обработкой ядра зерна

2. Крупу «Артек» подразделяют на:

- а. марки
- б. номера
- в. категории
- г. сорта

3. К лентообразным макаронным изделиям относят:

- а. макароны
- б. соломку
- в. лапшу
- г. вермишель

4. По рецептуре теста хлеб пшеничный бывает:

- а. улучшенный и сдобный
- б. простой и сдобный
- в. простой и улучшенный
- г. простой и комбинированный

5. К мелкоштучным хлебобулочным изделиям относятся:

- а. сайки
- б. калачи
- в. баранки
- г. бублики
- д. сухари

Тема 6. Товароведение плодоовощных товаров

1. Какие орехи относят к настоящим?

- а. грецкие;
- б. фисташки;
- в. фундук;
- г. арахис.

2. Пищевая ценность овощей и плодов определяется содержанием в них:

- а. углеводов, витаминов, органических кислот, минеральных веществ;
- б. воды, азотистых веществ, жиров, эфирных масел;
- в. гликозидов (острый вкус и горький привкус), эфирных масел, фитонцидов, красящих и пектиновых веществ.

3. К десертным овощам относят:

- а. луковые овощи и чеснок, сельдерей и петрушка;
- б. щавель, шпинат, эстрагон, кориандр;
- в. спаржа, ревень, артишок.

4. Укажите разновидности мандарина

- а. танжерин;
- б. клементины;
- в. нектарины;
- г. эллендале;
- д. брюньоны;
- е. корнишоны.

5. Какие показатели при экспертизе качества плодоовощной продукции относятся к

специфическим?

- а. внешний вид;
- б. внутреннее строение;
- в. состояние морфологических элементов;
- г. степень зрелости;
- д. размер;
- е. вкус и запах;

Тема 7. Товароведение кондитерских товаров

1. К крахмалопродуктам относят:

- а. модифицированный крахмал
- б. патоку
- в. ксилит
- г. сорбит
- д. халву

2. Содержание сахарозы в сахаре-рафинаде составляет...%

- а. 99,90
- б. 99,75
- в. 99,50
- г. 100,00

3. Какой мед не допускается в продажу?

- а. забродивший
- б. закисший
- в. с посторонними примесями
- г. закристаллизованный
- д. смешанный

4. К сахаристым кондитерским изделиям относят

- а. рулеты
- б. кексы
- в. вафли
- г. халву
- д. мармелад

5. Причиной засахаривания карамели является

- а. перепады температур при хранении
- б. нарушение технологии производства
- в. повышенное содержание редуцирующих веществ
- г. хранение в сухом помещении

Тема 8. Товароведение вкусовых товаров

1. При производстве зеленого байхового чая отсутствуют операции:

- а. скручивание
- б. сушка
- в. завяливание
- г. сортировка
- д. ферментация

2. Какую маркировку имеет чай, содержащий крошку и лом

- а. ORTHODOX
- б. CTC
- в. Broken Pekoe
- г. Broken Pekoe Souchong
- д. Dust

3. Что из себя представляют кофейные напитки?

- а. порошкообразный продукт из измельченных кофейных зерен
- б. порошкообразные смеси, приготовленные из хлебных злаков, цикория, желудей, , семян бобовых, орехоплодных, шиповника и других видов сырья с добавлением или без добавления

натурального кофе

в. порошкообразные смеси, приготовленные из хлебных злаков, цикория, желудей, шиповника и других видов сырья без добавления натурального кофе

4. К пряностям относят:

- а. яблочную кислоту
- б. имбирь
- в. чай
- г. уксус
- д. лавровый лист

5. Цвет пива зависит от:

- а. вида солода;
- б. содержания хмеля;
- в. содержания карамельного колера;
- г. степени сбраживания сусла.

6. Сырьем для производства пива является:

- а. ячменный солод, хмель, вода, особые расы дрожжей, сахар, ферменты
- б. питьевая вода, сахарный сироп, хмель, семена
- в. ячменный солод, хмель, экстракты, продукты пчеловодства

7. Питьевой этиловый спирт – это:

- а. ректификованный этиловый спирт, разведенный умягченной водой до крепости 95%
- б. этиловый спирт, получаемый ректификацией этилового спирта-сырца.
- в. прозрачная окрашенная вводно-спиртовая жидкость с неприятным запахом.
- г. этиловый спирт крепостью 95%

8. Ликеро-водочные изделия делятся на группы:

- а. ликеры крепкие, ликеры десертные, ликеры эмульсионные, кремы, наливки, пунши
- б. настойки полусладкие, вина, джины, ликеры
- в. аперитивы, пиво, вина
- г. настойки горькие, коктейли, водки, виски

9. Сорты водок для экспорта выработанного из спирта этилового:

- а. «Экстра» и «Люкс»
- б. «Люкс» и «Альфа»
- в. «Экстра» и «Альфа»
- г. высшей очистки и «Люкс»

10. Игристые вина по массовой концентрации сахаров подразделяют на:

- а. брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое
- б. брют, полусладкое, сладкое, сухое
- в. брют, полусухое, сухое, розовое
- г. сухое, полусухое, полусладкое, сладкое

7.3.3 Задания для подготовки к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг контроль

1. Рыба живая, охлажденная, мороженая: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
2. Нерыбные морепродукты: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
3. Рыба солёная: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
4. Рыба вяленая, горячего и холодного копчения: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
5. Рыбные консервы и пресервы: классификация, требования к качеству, маркировка..
6. Икра: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, хранение.
7. Классификация мяса убойных животных. Разделка туш на отрубы. Товароведная

маркировка.

8. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

9. Колбасные изделия: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.

10. Мясные полуфабрикаты: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.

11. Мясные консервы: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.

12. Пищевые яйца и яичные товары: классификация и требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

13. Молоко коровье: пищевая ценность, химический состав, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.

14. Кисломолочные продукты: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.

15. Сыры: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.

16. Сливочное и топленое масло: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.

2-ой рейтинг контроль

1. Растительные масла: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.

2. Животные топленые жиры: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.

3. Маргарин: особенности состава и пищевая ценность, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.

4. Майонез. Особенности состава и пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Оценка качества, хранение майонеза.

5. Классификация и характеристика основных видов и товарных сортов пшеничной и ржаной муки.

6. Товароведная характеристика круп, оценка качества.

7. Ассортимент и классификация хлеба. Показатели качества.

8. Ассортимент и классификация булочных изделий. Показатели качества.

9. Товароведная характеристика крахмала

10. Товароведная характеристика меда

11. Товароведная характеристика сахара

12. Классификация и ассортимент карамели.

13. Классификация, ассортимент, показатели качества и дефекты шоколада.

14. Классификация и ассортимент конфет.

15. Товароведная характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий

16. Классификация свежих плодов и овощей

3-ий рейтинг контроль

1. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения

2. Оценка качества свежих плодов и овощей

3. Физиологические особенности и классификация тропических и субтропических плодов и овощей

4. Классификация и характеристика основных способов консервирования плодов

5. Товароведная характеристика и ассортимент плодовоовощных консервов

6. Товароведная характеристика и ассортимент плодово-ягодных консервов

7. Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей

8. Товароведная характеристика и ассортимент этилового спирта

9. Товароведная характеристика и ассортимент водок

10. Товароведная характеристика и ассортимент бренди и коньяка

11. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент вин

12. Классификация и ассортимент национальных крепких алкогольных напитков

13. Ассортимент и классификация минеральных вод.

14. Товароведная характеристика пива.
15. Классификация, ассортимент, оценка качества чая
16. Классификация, ассортимент и товарная характеристика кофе.
17. Классификация, ассортимент и товарная характеристика пряностей и приправ.

7.3.4 Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию

1. Рыба живая, охлаждённая, мороженая: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
2. Нерыбные морепродукты: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
3. Рыба солёная: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
4. Рыба вяленая, горячего и холодного копчения: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
5. Рыбные консервы и пресервы: классификация, требования к качеству, маркировка..
6. Икра: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, хранение.
7. Классификация мяса убойных животных. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
8. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
9. Колбасные изделия: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
10. Мясные полуфабрикаты: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
11. Мясные консервы: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
12. Пищевые яйца и яичные товары: классификация и требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
13. Молоко коровье: пищевая ценность, химический состав, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
14. Кисломолочные продукты: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
15. Сыры: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
16. Сливочное и топленое масло: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
17. Растительные масла: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
18. Животные топленые жиры: ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
19. Маргарин: особенности состава и пищевая ценность, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, хранение.
20. Майонез. Особенности состава и пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Оценка качества, хранение майонеза.
21. Классификация и характеристика основных видов и товарных сортов пшеничной и ржаной муки.
22. Товароведная характеристика круп, оценка качества.
23. Ассортимент и классификация хлеба. Показатели качества.
24. Ассортимент и классификация булочных изделий. Показатели качества.
25. Товароведная характеристика крахмала
26. Товароведная характеристика меда
27. Товароведная характеристика сахара
28. Классификация и ассортимент карамели.
29. Классификация, ассортимент, показатели качества и дефекты шоколада.
30. Классификация и ассортимент конфет.
31. Товароведная характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий
32. Классификация свежих плодов и овощей
33. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения

34. Оценка качества свежих плодов и овощей
35. Физиологические особенности и классификация тропических и субтропических плодов и овощей
36. Классификация и характеристика основных способов консервирования плодов
37. Товароведная характеристика и ассортимент плодоовощных консервов
38. Товароведная характеристика и ассортимент плодово-ягодных консервов
39. Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей
40. Товароведная характеристика и ассортимент этилового спирта
41. Товароведная характеристика и ассортимент водок
42. Товароведная характеристика и ассортимент бренди и коньяка
43. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент вин
44. Классификация и ассортимент национальных крепких алкогольных напитков
45. Ассортимент и классификация минеральных вод.
46. Товароведная характеристика пива.
47. Классификация, ассортимент, оценка качества чая
48. Классификация, ассортимент и товарная характеристика кофе.
49. Классификация, ассортимент и товарная характеристика пряностей и приправ.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Галун, Л.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары: учебное пособие / Л.А. Галун, Д.П. Лисовская, Е.В. Рощина; под ред. Л.А. Галун. - Минск: Вышэйшая школа, 2009.- 256 с. [ЭЛЕКТРОННЫЙ РЕСУРС]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235597>
2. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. – Москва : Дашков и К, 2016. — 374 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72412
3. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Электронный ресурс]: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – Москва: Дашков и К, 2014. — 328 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50274;
4. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. - 2-е изд. - М. : Дашков и Ко, 2014. - 397 с. : ил. - Библиогр.: с. 354-355. - ISBN 978-5-394-02300-2 ; [ЭЛЕКТРОННЫЙ РЕСУРС]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253884>

Дополнительная литература:

5. Алагирова А.М. Методические указания по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» (разделы III и IV) по выполнению лабораторных работ для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех форм обучения: [ТЕКСТ]/ А.М. Алагирова. – Нальчик. КБГАУ, 2016 – 178 с.

6. Бредихина, О.В. Научные основы производства рыбопродуктов. Учеб.пособие / О. В. Бредихина, С. А. Бредихин, М. В. Новикова. – Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 229 с. [Электронный ресурс] [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439110](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439110)
7. Воробьева, Л.Н. Экспертиза табака и табачных изделий. Качество и безопасность / Л.Н. Воробьева, И.И. Татарченко, В.М. Позняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 260 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). -; То же [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57412](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57412)
8. Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учебное пособие / В.И. Заикина. - 3-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 166 с. : табл. - Библиогр. в кн. - [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450793](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450793)
9. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [ТЕКСТ]: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. " Товароведение и экспертиза товаров" / Л. Г. Елисеева [и др.] ; ред. Л. Г. Елисеева. - М. : ИНФРА, 2013. - 524 с.
10. Кажаяева, О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров: учебное пособие / О.И. Кажаяева ; Кафедра региональной экономики, Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : ОГУ, 2015. - 125 с. : табл. - Библиогр.: с. 103-110. - [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439010](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439010)
11. Кудяев Р.Х., Канцалиева, З.Л., Методические указания по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» по выполнению самостоятельных работ и курсовых работ для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех форм обучения [На электронных носителях] / Р.Х. Кудяев, З.Л. Канцалиева. – Нальчик, : КБГАУ, 2016 - 89 с.
12. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры. [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. - Электрон. дан. - СПб. : ГИОРД, 2016. - 360 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69879>
13. Микулович, Л.С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебное пособие / Л.С. Микулович, Д.П. Лисовская. - Минск : Вышэйшая школа, 2009. - 480 с. - ISBN 978-985-06-1699-9 ; [ЭЛЕКТРОННЫЙ РЕСУРС]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235713](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235713)
14. Позняковский, В.М. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность / В.М. Позняковский, И.Ю. Резниченко, А.М. Попов. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2010. - 236 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57567](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57567)
15. Суконкина, Е.Б. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров Б. Суконкина ; под ред. Д.П. Лисовской. - Минск : Вышэйшая школа, 2012. - 352 с. [ЭЛЕКТРОННЫЙ РЕСУРС]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=136429](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=136429)
16. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2014. - 240 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5261
17. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, А.И. Окара, О.А. Рязанова. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 396 с. - (Питание). - ISBN 5-379-00270-6; 978-5-379-00270-1;Тоже [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57406](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57406)
18. Товароведение продовольственных товаров (Изоматериал) [Изоматериал] : комплект наглядных пособий. Плакаты / Сост.: Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. - 1-е изд. - М. : Образов.-изд. центр Академия, 2005. - 30 л. : цв.ил
19. Хранение продовольственных товаров [ТЕКСТ] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Коммерция (торговое дело)" и "Маркетинг" / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - М. : ИД "Форум"-ИНФРА-М, 2013. - 304 с.
20. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов

животного происхождения : учеб.пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. – Москва :КолосС, 2011. – 312 с. : [ЭЛЕКТРОННЫЙ РЕСУРС]. URL://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57546

21. Экспертиза грибов. Качество и безопасность / Н.П. Кутафьева, В.И. Бакайтис, И.Э. Цапалова, В.М. Позняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 288 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - [Электронный ресурс]. - URL://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57536

22. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность / под ред. В.М. Поздняковского. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 288 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-01223-6; То же [Электронный ресурс]. - URL://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57546

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

• ЭБС «Издательства Лань» ООО «Издательство Лань». Договор № 32 от 19.05.23 г. сроком на 1 год. <http://e.lanbook.com/>

• ЭБС «Университетская библиотека online». ООО «Директ-Медиа». Контракт № 55-04/2023 от 22.05.2023 г. сроком на 1 год. <http://biblioclub.ru>

• Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX). ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2023 от 18.04.2023 сроком на 1 год. <http://elibrary.ru>

• ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО. ООО «Электронное издательство Юрайт». Договор № 5390 от 29.08.2022 г. сроком на 1 год. <https://urait.ru/>

• Сетевая электронная библиотека ООО «ЭБС ЛАНЬ». Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный. <http://e.lanbook.com/>, <http://seb.e.lanbook.com/>

• «Эй Ви Ди - Систем». Договор № А11722 от 12.04.2023 г. сроком на 1 год

• ООО «Гарант». №214-2023г. от 01.01.2023 г.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим работам (см. учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»). Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособии, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты очно-заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакамливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php

Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru ;
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.	http://docs.cntd.ru/document/gost-7442-2002

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 109, 201, 212) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, Мультимедиа-проектор NECProjektorNP215G. Персональный компьютер Celeron
2	Практические занятия	Аудитории (№№ 109, 201, 212) для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование: центрифуга лабораторная СМ-6МТ, шкаф сушильный ШСУ-М, микроскоп УМ-40.1П – 12 шт., колориметр фотоэлектрический КФК-2-УХЛ 4.2, рН-метр-милливольтметр «Эксперт-рН», микроскоп для морфологических исследований «Микромед Р-1», анализатор молока «Клевер-2», термометр метеорологический стеклянный ТМ-6, колбонагреватель ЛТН-200, весы торговые «Штрих-АС 15-2.5», рефрактометр УРЛ-1, рефрактометр ИРФ 454 Б2М, магнитная мешалка ММ-2, инфракрасный анализатор SibScan-2000, спектрофотометр «ЭКРОС» ПЭ-5300В, водяная баня VL-32 «Avalier», лабораторные шкафы «Практик» - 2 шт., вытяжной шкаф, лабораторная посуда, химические реактивы, учебные макеты мясных товаров, образцы товаров растительного и животного происхождения, набор гистологических препаратов, плакаты «Товароведение продовольственных товаров» (ИЦ «Академия». 2005) – серия из 30 шт., монитор Hotron 775 FT, монитор LG, процессор, принтер Samsung ML-2015
3	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет, ауд. №311), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в Интернет