

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования_
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»**

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДЕНО

решением президиума Ученого совета ННГУ

протокол № 1 от 16.01.2024 г.

Рабочая программа дисциплины

Товароведение продовольственных товаров

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Направление подготовки / специальность

38.03.06 - Торговое дело

Направленность образовательной программы

Управление торговой и логистической деятельностью

Форма обучения

очная, очно-заочная

г. Нижний Новгород

2024 год начала подготовки

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.12 Товароведение продовольственных товаров относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

| Формируемые компетенции (код, содержание компетенции) | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции | | Наименование оценочного средства | |
|--|--|---|--|--|
| | Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора) | Результаты обучения по дисциплине | Для текущего контроля успеваемости | Для промежуточной аттестации |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | <p>УК-2.1: ИД-1УК-2 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение</p> <p>УК-2.2: ИД-2УК-2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-2.3: ИД-3УК-2 Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p> <p>УК-2.4: ИД-4УК-2 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p> | <p>УК-2.1: 31 (УК-2) Знать виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу</p> <p>У1 (УК-2) Уметь анализировать и обобщать информацию о факторах, формирующих и регулировать сохраняющих качество товаров</p> <p>В1 (УК-2) Владеть навыками работы с информацией о товарах разного назначения</p> <p>УК-2.2: 31 (УК-2) Знать основные источники получения профессиональной информации о продовольственных товарах.</p> <p>У1 (УК-2) Уметь обрабатывать профессиональную информацию о продовольственных товарах на основе действующих правовых норм</p> <p>В1(УК-2) Владеть навыками краткого письменного изложения сути изученной профессиональной информации о продовольственных товарах.</p> <p>УК-2.3: 31 (УК-2) Знать методы идентификации и оценки</p> | <p>Практическая задача</p> <p>Тест</p> | <p>Зачёт с оценкой:</p> <p>Ситуационные задания</p> <p>Контрольные вопросы</p> |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| | | <p>качества продтоваров</p> <p>У1 (УК-2) Уметь применять методы идентификации и оценки качества продтоваров</p> <p>В1(УК-2) Владеть навыками интерпретации результатов идентификации и оценки качества продтоваров</p> <p>УК-2.4:</p> <p>31 (УК-2) Знать основные способы публичного представления результатов профессиональных исследований в рамках профессиональной деятельности</p> <p>У1 (УК-2) Уметь публично представлять результаты профессиональных исследований в рамках профессиональной деятельности, доказывать свою позицию</p> <p>В1(УК-2) Владеть навыками презентации сути проектируемых решений</p> | | |
| <p>ПК-7: Способен к организации предпринимательской деятельности в сфере торговли</p> | <p>ПК-7.1: ИД-1 ПК-7</p> <p>Управляет материальными и трудовыми ресурсами в ходе предпринимательской деятельности</p> <p>ПК-7.2: ИД-2ПК-7</p> <p>Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>ПК-7.3: ИД-3ПК-7</p> <p>Контролирует и оценивает эффективность предпринимательской деятельности в сфере торговли</p> | <p>ПК-7.1:</p> <p>31 (ПК-7) Знать права и обязанности сотрудников товароведных подразделений организации, виды затрат на проведение товароведной экспертизы</p> <p>У1 (ПК-7) Уметь подбирать персонал для товароведных подразделений организации, определять перечень необходимых материалов и оборудования для проведения товароведной экспертизы</p> <p>В1 (ПК-7) Владеть навыками определения перечня необходимых материалов и оборудования для проведения товароведной экспертизы</p> <p>ПК-7.2:</p> <p>31 (ПК-7) Знать методы работы с торговым персоналом и покупателями</p> <p>У1 (ПК-7) Уметь выбирать</p> | <p>Практическая задача</p> <p>Тест</p> | <p>Зачёт с оценкой:</p> <p>Ситуационные задания</p> <p>Контрольные вопросы</p> |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | | <p>методы работы с торговым персоналом и покупателями</p> <p>В1 (ПК-7) Владеть навыком обоснования целей и задач профессиональных исследований в рамках профессиональной деятельности</p> <p>ПК-7.3:</p> <p>31 (ПК-7) Знать методы контроля и оценки эффективности деятельности отдела качества продовольственных товаров</p> <p>У1 (ПК-7) Уметь выбирать методы контроля и оценки эффективности деятельности отдела качества продовольственных товаров</p> <p>В1 (ПК-7) Владеть навыком оценки эффективности деятельности отдела качества продовольственных товаров</p> | | |
| <p>ПК-8: Способен к выполнению работ по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг</p> | <p>ПК-8.1: ИД-1ПК-8</p> <p>Анализирует информацию, полученную на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги)</p> <p>ПК-8.2: ИД-2ПК-8</p> <p>Разрабатывает корректирующие действия на основе покупательского опыта использования реализуемой продукции</p> <p>ПК-8.3: ИД-3ПК-8</p> <p>Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывает планы мероприятий по их устранению</p> <p>ПК-8.4: ИД-4ПК-8</p> <p>Разрабатывает</p> | <p>ПК-8.1:</p> <p>31 (ПК-8) Знать процедуру оценки качества товаров в соответствии с нормативными документами</p> <p>У1 (ПК-8) Уметь работать со стандартами на товары</p> <p>В1 (ПК-8) Владеть навыками оценки качества товаров в соответствии с требованиями нормативных документов</p> <p>ПК-8.2:</p> <p>31 (ПК-8) Знать виды товарных потерь, причины их возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения товарных потерь</p> <p>У1 (ПК-8) Уметь формировать ассортимент, оценивать качество товаров</p> <p>В4 (ПК-8) Владеть навыками формирования ассортимента</p> | <p>Практическая задача</p> <p>Тест</p> | <p>Зачёт с оценкой:</p> <p>Ситуационные задания</p> <p>Контрольные вопросы</p> |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | <p>мероприятия по предотвращению производства услуг, не соответствующих установленным требованиям</p> | <p>товаров в магазине</p> <p>ПК-8.3:</p> <p>31 (ПК-8) Знать признаки идентификации и фальсификации продовольственных товаров</p> <p>У1 (ПК-8) Уметь получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товаров из маркировки и товарно-сопроводительных документов</p> <p>В4 (ПК-8) Владеть навыками идентификации продовольственных товаров, выявления и предупреждению их фальсификации</p> <p>ПК-8.4:</p> <p>31 (ПК-8) Знать подходы к разработке мероприятий по предотвращению выпуска продукции или продажи товаров, не соответствующих установленным требованиям</p> <p>У1 (ПК-8) Уметь выбирать мероприятия, направленные на предотвращение выпуска продукции или продажи товаров, не соответствующих установленным требованиям</p> <p>В4 (ПК-8) Владеть навыками оценки эффективности мероприятий по предотвращению выпуска продукции или продажи товаров, не соответствующих установленным требованиям</p> | | |
|--|---|---|--|--|

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

| | очная | очно-заочная |
|--------------------------|-------|--------------|
| Общая трудоемкость, з.е. | 4 | 4 |
| Часов по учебному плану | 144 | 144 |

| | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| в том числе | | |
| аудиторные занятия (контактная работа): | | |
| - занятия лекционного типа | 32 | 16 |
| - занятия семинарского типа (практические занятия / лабораторные работы) | 32 | 16 |
| - КСР | 1 | 1 |
| самостоятельная работа | 79 | 111 |
| Промежуточная аттестация | 0 Зачёт с оценкой | 0 Зачёт с оценкой |

3.2. Содержание дисциплины

(структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и виды учебных занятий)

| Наименование разделов и тем дисциплины | Всего (часы) | | в том числе | | | | | | | | |
|---|--------------|-----|--|----|--|----|-------|----|---|-----|--|
| | | | Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них | | | | | | Самостоятельная работа обучающегося, часы | | |
| | | | Занятия лекционного типа | | Занятия семинарского типа (практические занятия/лабораторные работы), часы | | Всего | | | | |
| | ОФ | ОЗ | ОФ | ОЗ | ОФ | ОЗ | ОФ | ОЗ | ОФ | ОЗ | |
| Тема 1.1.Зерномучные товары | 12 | 12 | 2 | 1 | 4 | 2 | 6 | 3 | 6 | 9 | |
| Тема 1.2.Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы. | 12 | 11 | 2 | 1 | 2 | 1 | 4 | 2 | 8 | 9 | |
| Тема 1.3.Кондитерские товары | 12 | 12 | 2 | 1 | 4 | 2 | 6 | 3 | 6 | 9 | |
| Тема 1.4. Вкусовые товары | 12 | 12 | 2 | 1 | 4 | 2 | 6 | 3 | 6 | 9 | |
| Тема 2.1. Мясо убойных животных и птицы. Субпродукты | 12 | 13 | 4 | 2 | 2 | 1 | 6 | 3 | 6 | 10 | |
| Тема 2.2. Колбасные изделия и крупнокусковые ветчинные изделия | 11 | 9 | 4 | 2 | 4 | 2 | 8 | 4 | 3 | 5 | |
| Тема 2.3. Яйца и яичные товары | 12 | 13 | 2 | 1 | 4 | 2 | 6 | 3 | 6 | 10 | |
| Тема 2.4. Рыба и рыбные товары | 12 | 13 | 2 | 1 | 4 | 2 | 6 | 3 | 6 | 10 | |
| Тема 2.5. Молоко и молочные товары | 12 | 12 | 2 | 1 | 2 | 1 | 4 | 2 | 8 | 10 | |
| Тема 2.6. Пищевые жиры | 12 | 12 | 2 | 1 | 2 | 1 | 4 | 2 | 8 | 10 | |
| Тема 2.7. Пищевые концентраты | 12 | 12 | 2 | 1 | 2 | 1 | 4 | 2 | 8 | 10 | |
| Тема 2.8. Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований при транспортиров-ке, хранении и реализации товаров и докумен-тальное подтверждение соответствия качества | 12 | 12 | 2 | 1 | 2 | 1 | 4 | 2 | 8 | 10 | |
| Аттестация | 0 | 0 | | | | | | | | | |
| КСР | 1 | 1 | | | | | | 1 | 1 | | |
| Итого | 144 | 144 | 28 | 14 | 36 | 18 | 65 | 33 | 79 | 111 | |

Содержание разделов и тем дисциплины

Введение. Предмет, цели, задачи дисциплины. История развития. Основные понятия и определения. Категории товароведения. Идентификация товаров.

Раздел 1. Товары растительного происхождения

Тема 1.1 Зерномучные товары

Классификация и ассортимент крупы. Факторы, определяющие качество крупы. Общая характеристика муки и ее классификация. Факторы, определяющие качество муки. Классификация и потребительские свойства хлеба. Факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация, ассортимент макаронных изделий.

Организация и проведение экспертизы качества зерномучных товаров.

Тема 1.2 Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы

Потребительские свойства плодов и овощей. Оценка качества свежих плодов и овощей.

Освоение правил и методов проведения экспертизы качества и безопасности свежей плодоовощной продукции.

Классификация переработанных плодов и овощей.

Методы экспертной оценки качества переработанных плодов и овощей. Показатели безопасности.

Тема 1.3 Кондитерские товары

Крахмал и крахмалопродукты. Организация и проведение экспертизы крахмала. Мёд натуральный пчелиный. Экспертиза мёда.

Сахар и сахаристые вещества. Экспертиза сахара, поступающего на рынки России. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Экспертиза фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Шоколад и какао-порошок. Конфетные изделия. Карамельные изделия. Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости.

Тема 1.4 Вкусовые товары

Классификация и групповая характеристика ассортимента вкусовых товаров. Алкогольные напитки как подакцизные товары. Государственное регулирование оборота алкоголя.

Порядок и методы отбора проб отдельных вкусовых товаров для экспертной оценки качества.

Особенности проведения экспертизы отдельных видов вкусовых товаров.

Раздел 2. Товары животного происхождения

Тема 2.1 Мясо убойных животных и птицы. Субпродукты

Классификация мяса. Потребительские свойства мяса. Экспертиза качества мяса.

Особенности морфологического и химического состава мяса птицы.. Экспертиза качества мяса птицы..

Классификация субпродуктов убойных животных. Экспертиза качества. Мясные полуфабрикаты.

Экспертиза качества

Введение. Предмет, цели, задачи дисциплины. История развития. Основные понятия и определения.

Категории товароведения. Идентификация товаров.

Раздел 1. Товары растительного происхождения

Тема 1.1 Зерномучные товары

Классификация и ассортимент крупы. Факторы, определяющие качество крупы. Общая характеристика муки и ее классификация. Факторы, определяющие качество муки. Классификация и потребительские свойства хлеба. Факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация, ассортимент макаронных изделий.

Организация и проведение экспертизы качества зерномучных товаров.

Тема 1.2 Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы

Потребительские свойства плодов и овощей. Оценка качества свежих плодов и овощей.

Освоение правил и методов проведения экспертизы качества и безопасности свежей плодоовощной продукции.

Классификация переработанных плодов и овощей.

Методы экспертной оценки качества переработанных плодов и овощей. Показатели безопасности.

Тема 1.3 Кондитерские товары

Крахмал и крахмалопродукты. Организация и проведение экспертизы крахмала. Мёд натуральный

пчелиный. Экспертиза мёда.

Сахар и сахаристые вещества. Экспертиза сахара, поступающего на рынки России. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Экспертиза фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Шоколад и какао-порошок. Конфетные изделия. Карамельные изделия. Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости.

Тема 1.4 Вкусовые товары

Классификация и групповая характеристика ассортимента вкусовых товаров. Алкогольные напитки как подакцизные товары. Государственное регулирование оборота алкоголя.

Порядок и методы отбора проб отдельных вкусовых товаров для экспертной оценки качества.

Особенности проведения экспертизы отдельных видов вкусовых товаров.

Раздел 2. Товары животного происхождения

Тема 2.1 Мясо убойных животных и птицы. Субпродукты

Классификация мяса. Потребительские свойства мяса. Экспертиза качества мяса.

Особенности морфологического и химического состава мяса птицы.. Экспертиза качества мяса птицы..

Классификация субпродуктов убойных животных. Экспертиза качества. Мясные полуфабрикаты.

Экспертиза качества

Тема 2.2 Колбасные изделия и крупнокусковые ветчинные изделия

Классификация колбасных изделий. Характеристика основного и вспомогательного сырья для колбасных изделий. Краткая характеристика колбасных и крупнокусковых ветчинных изделий.

Тема 2.3 Яйца и яичные товары

Яйца домашней птицы. Классификация. Строение яиц. Пищевая ценность. Требования к качеству.

Дефекты, причины возникновения и способы их предупреждения.

Яичные товары. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству.

Тема 2.4 Рыба и рыбные товары

Классификация рыбы. Факторы качества рыбы различных способов разделки и обработки. Экспертиза качества. Балычные изделия..

Пищевая ценность, классификация и основы производства рыбных консервов и пресервов. Требования к качеству. Факторы хранения. Экспертиза качества.

Тема 2.5 Молоко и молочные товары

Молоко, сливки и сливочные напитки. Кисломолочные продукты: напитки, смета, творог и творожные продукты. Сгущенные молочные консервы. Сухие молочные продукты. Сливочное масло. Сыры.

Классификация. Химический состав и пищевая ценность.

Тема 2.6 Пищевые жиры

Классификация пищевых жиров. Потребительские свойства пищевых жиров. Организация и проведение экспертизы пищевых жиров.

Тема 2.7 Пищевые концентраты

Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Производство, технологические факторы, формирующие качество.

Тема 2.8 Обеспечение соблюдения санитарногигиенических требований при транспортировке, хранении и реализации товаров и документальное подтверждение соответствия качества

Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя подготовку к контрольным вопросам и заданиям для текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведенным в п. 5.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используются:

- электронный курс "Товароведение продовольственных товаров"
(<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=4189>).

5. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

5.1 Типовые задания, необходимые для оценки результатов обучения при проведении текущего контроля успеваемости с указанием критериев их оценивания:

5.1.1 Типовые задания (оценочное средство - Практическая задача) для оценки сформированности компетенции УК-2:

Задача 1. Поступила партия консервы “Свинина обеденная”, расфасованная в металлические банки массой 325 г. На банках нанесена маркировка:

2 150504

1291A9

Расшифруйте маркировку консервов и укажите гарантийный срок хранения.

Ответ: На крышку нелитографированных банок методом рельефного маркирования или несмываемой краской наносят знаки условных обозначений в следующем порядке: номер смены, число выработки, месяц выработки — по две цифры, год выработки — две последние цифры, ассортиментный номер — одна-три цифры. Индекс системы, в ведении которой находится предприятие-изготовитель, указывают одной-двумя буквами: мясная промышленность — А

Задача 2. Поступила партия пшеницы. Определите процентный выход клейковины и группу ее качества, если при отмывании 25 г навески количество сырой клейковины составило 8 г, показания прибора ИДК в условных единицах – 30.

Решение. Определим процентный выход клейковины и группу ее качества по ГОСТ Р 54478-2011 Зерно. Методы определения количества и качества клейковины в пшенице

.

25 г — 100 %

8 г — X

$X = 8 \times 100 / 25 = 32\%$ (п. 9.4.5. ГОСТа)

По таблице ГОСТа (п. 9.4.5.) клейковина соответствует 2-й группе качества.

5.1.2 Типовые задания (оценочное средство - Практическая задача) для оценки сформированности компетенции ПК-7:

Задача 1. Поступила партия консервы “Свинина обеденная”, расфасованная в металлические банки массой 325 г. На банках нанесена маркировка:

2 150504

Расшифруйте маркировку консервов и укажите гарантийный срок хранения.

Ответ: На крышку нелитографированных банок методом рельефного маркирования или несмываемой краской наносят знаки условных обозначений в следующем порядке: номер смены, число выработки, месяц выработки — по две цифры, год выработки — две последние цифры, ассортиментный номер — одна-три цифры. Индекс системы, в ведении которой находится предприятие-изготовитель, указывают одной-двумя буквами: мясная промышленность — А

Задача 2. Поступила партия пшеницы. Определите процентный выход клейковины и группу ее качества, если при отмывании 25 г навески количество сырой клейковины составило 8 г, показания прибора ИДК в условных единицах – 30.

Решение. Определим процентный выход клейковины и группу ее качества по ГОСТ Р 54478-2011 Зерно. Методы определения количества и качества клейковины в пшенице

$$25 \text{ г} — 100 \%$$

$$8 \text{ г} — X$$

$$X = 8 \times 100 / 25 = 32\% \text{ (п. 9.4.5. ГОСТа)}$$

По таблице ГОСТа (п. 9.4.5.) клейковина соответствует 2-й группе качества.

5.1.3 Типовые задания (оценочное средство - Практическая задача) для оценки сформированности компетенции ПК-8:

Задание 1. Используя штативы с образцами, проанализируйте ассортимент макаронных изделий

| № образца | Тип | Подтип | вид |
|-----------|-----|--------|-----|
| | | | |

Проведите оценку качества макаронных изделий, результаты оформите таблицей

| Наименование показателя | Характеристика | |
|-------------------------|----------------|----------------------|
| | По стандарту | Исследуемого образца |
| | | |

Алгоритм: для выполнения задания воспользуйтесь ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия

Задание 2. Используя образцы, проведите оценку качества свежих овощей (морковь, лук)

Алгоритм: для выполнения задания воспользуйтесь ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

ГОСТ Р 51783-2001. Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети.

Технические условия

1. Определить группу овощей: вегетативная, генеративная.
2. Охарактеризовать каждый вид натурального образца, распределив овощи по группам (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые овощи томатные, тыквенные и т.д.).
Дать качественную характеристику.

| Наименование показателя | Характеристика | |
|-------------------------|----------------|----------------------|
| | По стандарту | Исследуемого образца |

Задача 3. На плодоовощной склад доставили партию картофеля, в количестве 2 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%.

1. Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации.
2. Определите объём выборки для данной партии.
3. Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего?

Алгоритм: для выполнения задания воспользуйтесь ГОСТ 7176-85 Картофель свежий продовольственный, заготавливаемый и поставляемый. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3, 4, 5)

Задача 4. Определите вид, семейство и качество соленой рыбы, имеющей сжатое с боков тело, спинной плавник один, средней части спины, хвостовой плавник выемчатый..

Поверхность рыбы чистая, чешую частично сбита, консистенция плотная, запах нормальный

Ответ: сельдь. Для оценки качества для выполнения задания воспользуйтесь ГОСТ 815-2004 Сельди соленые. Технические условия

Задача 5. На хлебозавод "Колос" для выпечки батонов была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 15 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту.

Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты:

- цвет белый с желтоватым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%;

- массовая доля сырой клейковины – 35\%;
- остаток на сите по ГОСТ 4403 из шёлковой ткани № 43 – 3,2\%;
- число падения – 190. После пробной выпечки поверхность батонов потрескалась.

Алгоритм:

1. Пользуясь стандартом ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия" определите соответствие данной партии муки высшему сорту.
2. Как необходимо поступить с данной партией муки?

Задача 6. На оптовую базу "Огонек" поступила партия муки хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 10 т. По результатам проведённой экспертизы были получены следующие результаты:

- цвет белый с кремовым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,48\%;
- массовая доля сырой клейковины – 45\%;
- число падения – 190.

1. Определите товарный сорт партии муки.
2. Составьте объединённую пробу и среднюю пробу для проведения анализа.

Алгоритм:

Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия"; ГОСТ 27668–88 "Мука и отруби. Приёмка и методы отбора проб".

Задача 7. На плодоовощную базу "ПомидорКа" 15.09.09 г. поступила партия моркови для последующей её реализации населению в количестве 500 кг, в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует классу "Экстра". В ходе проведения экспертизы было установлено следующее:

- морковь чистая, корнеплоды целые, без повреждения вредителями;
- имеются природные трещины в корковой части 2,7 мм;
- имеются корнеплоды длиной 12 ... 15 см с зеленоватой частью головки толщиной 0,7 см.
- размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 см;
- размер корнеплодов по длине составляет 12 ... 17 см.

1. Соответствует данная партия моркови классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?
2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии моркови.

Критерии оценивания (оценочное средство - Практическая задача)

| Оценка | Критерии оценивания |
|-------------|--|
| превосходно | Задача выполнена в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ |

| Оценка | Критерии оценивания |
|---------------------|--|
| | логичен и обоснован, обучающийся отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного и дополнительного материала |
| отлично | Задача выполнена в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, обучающийся отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного материала |
| очень хорошо | Задача выполнена в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, обучающийся отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание материала, допущено не более 2 неточностей не принципиального характера |
| хорошо | Задача выполнена в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности не принципиального характера, но обучающийся показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы |
| удовлетворительно | Задача выполнена не в полном объеме (решено более 50%), но обучающийся допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала |
| неудовлетворительно | Задача выполнена не в полном объеме (решено менее 50%), обучающийся дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий. |
| плохо | Задача не выполнена, обучающийся демонстрирует полное незнание материала |

5.1.4 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции УК-2:

1. Каковы особенности состава и свойств белка молока - казеина?

- 1) относится к простым белкам; не свертывается под действием сычужного фермента и кислот
- 2) основной белок молока, относится к группе сложных белков -фосфопротеидов; под действием сычужного фермента подвергается гидролизу

2. В чем заключается сущность нормализации молока?

- 1) в интенсивной механической обработке молока с целью раздробления жировых шариков на более мелкие
- 2) в снижении или повышении содержания в молоке жира либо сухих обезжиренных веществ

3) в улучшении вкуса и консистенции молока

5.1.5 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции ПК-7:

1. Плодоовощная продукция, отвечающая требованиям стандарта и содержащая как бездефектные, так и дефектные экземпляры, но в пределах, допустимых стандартом норм:

- 1) стандартная продукция,
- 2) нестандартная продукция,
- 3) брак,
- 4) абсолютный отход.

2. Допускаемые дефекты плодоовощной продукции:

- 1) отклонение по размеру.
- 2) подмораживание,
- 3) повреждение сельхозвредителями,
- 4) физиологические заболевания,
- 5) с анаэробным брожением,
- 6) незначительные механические повреждения,
- 7) сильное увядание.

5.1.6 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции ПК-8:

1. Идентификация продукции производится в случае:

1. когда в информации о конкретной продукции представлено неполное описание продукции
2. в целях подтверждения соответствия продукции предъявленным к ней требованиям

2. Идентификацию продукции производят методом:

1. по документации
2. инструментальным
3. органолептическим
4. визуальным
5. опробованием
6. испытанием

3. Результат идентификации конкретной продукции оформляют:

1. в порядке, предусмотренном правилами сертификации однородных видов продукции+
2. в виде заключения+
3. в виде акта установленной формы

Критерии оценивания (оценочное средство - Тест)

| Оценка | Критерии оценивания |
|---------------------|---------------------------------|
| превосходно | 96-100% правильных ответов |
| отлично | 86-95% правильных ответов |
| очень хорошо | 81-85% правильных ответов |
| хорошо | 66-80% правильных ответов |
| удовлетворительно | 56-65% правильных ответов |
| неудовлетворительно | 46-55% правильных ответов |
| плохо | 45% и меньше правильных ответов |

5.2. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине при промежуточной аттестации

Шкала оценивания сформированности компетенций

| Уровень сформированности компетенций (индикатор достижения компетенций) | плохо | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо | отлично | превосходно |
|---|---|---|--|---|---|--|--|
| | не зачтено | | зачтено | | | | |
| <u>Знания</u> | Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа | Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько несущественных ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Ошибок нет. | Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки. |

| | | | | | | | |
|---------------|--|--|--|---|--|--|--|
| <u>Умения</u> | Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа | При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки | Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме | Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами | Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами | Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с отдельным и несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме | Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов |
| <u>Навыки</u> | Отсутствие базовых навыков. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки | Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторым и недочетами | Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторым и недочетами | Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов | Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов | Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач |

Шкала оценивания при промежуточной аттестации

| Оценка | | Уровень подготовки |
|------------|----------------------------|--|
| зачтено | превосходно | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне выше предусмотренного программой |
| | отлично | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично». |
| | очень хорошо | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо» |
| | хорошо | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо». |
| | удовлетворительно | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно» |
| не зачтено | неудовлетворительно | Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно». |
| | плохо | Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо» |

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения на промежуточной аттестации с указанием критериев их оценивания:

5.3.1 Типовые задания (оценочное средство - Ситуационные задания) для оценки сформированности компетенции УК-2

1.Определите вид и качество сметаны, имеющей цвет равномерный по всей массе, единичные свернувшиеся белки, вкус слегка кисловатый, содержание жира 25%.

2.Определите качество чая зеленого байхового, если при приемке обнаружено: чаинки недостаточно скрученные, неоднородного цвета; желтая пыль.

3.В магазине истекает срок реализации пива «Балтика» расфасованного в стеклотылки по 0,5л. В количестве 15 бутылок. Как Вы поступите в данном случае?

4.Дайте заключение о качестве творога, имеющего белый цвет, рассыпчатую консистенцию, вкус чистый кисломолочный слегка кисловатый с легкой горечью

.

5.3.2 Типовые задания (оценочное средство - Ситуационные задания) для оценки сформированности компетенции ПК-7

1.Определите вид, семейство и качество рыбы копченой, имеющей веретенообразное тело, чуть сжатое с боков. Спинных плавников два, хвостовой стебель с дополнительными мелкими плавниками. На спине черные поперечные полосы. Поверхность рыбы чистая, с незначительными светлыми пятнами, консистенция слегка ослабевшая. Запах нормальный.

2.Определите вид, семейство и качество соленой рыбы, имеющей веретенообразное тело, ярко выраженную боковую линию, один сплошной плавник и жировой плавник. Поверхность рыбы чистая, чешую частично сбита, консистенция плотная, запах нормальный

3.Определите вид молока коровьего, имеющего:

- цвет белый с желтоватым оттенком
- консистенция однородная
- вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов
- содержание жира 2,5%
- повышенное содержание сухих веществ.

4.Определите вид и категорию упитанности четырех полупотрошенных тушек цыплят общим весом 2,5 кг, удовлетворяющих по стандарту требованиям первой категории упитанности. Но имеющих кровоподтеки и порывы кожи размером 1.8 см.

5.Определите вид и категорию упитанности тушек потрошенных кур, имеющих следующую характеристику: хорошо развитая мышечная ткань, гребень грудной кости выделяется нерезко. Отложение жира отсутствует.

6.Определите вид и дайте заключение о качестве конфет, имеющих следующую характеристику:

- один слой светло-розовый, второй – светло-коричневый
- форма прямоугольная
- поверхность влажная, имеют раковины
- консистенция мелкокристаллическая

7.Расшифруйте маркировку рыбных консервов:

071004

64565

ЗР

5.3.3 Типовые задания (оценочное средство - Ситуационные задания) для оценки сформированности компетенции ПК-8

1.При приемке 100 кг колбасы вареной высшего сорта «Докторской» оказалось 10 кг разломанных (нецелых) батонов. Как необходимо поступить, ваше заключение о качестве?

2.При оценке качества колбасы вареной высшего сорта «Прима» обнаружены крупные пустоты и некоторые кусочки шпига желтые. Ваше мнение о качестве?

3.В магазин поступила партия рыбы соленой – сельди атлантической жирной крупной обезглавленной в количестве 50 кг. При приемке оказалось:

- Поверхность рыбы чистая
- Небольшие отклонения от правильной разделки
- Консистенция плотная
- Запах нормальный, свойственный соленой рыбе.

Дайте заключение о качестве, определите товарный сорт и сделайте вывод о приемке данной партии.

Критерии оценивания (оценочное средство - Ситуационные задания)

| Оценка | Критерии оценивания |
|---------------------|---|
| превосходно | Ситуационное задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, обучающийся отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного и дополнительного материала |
| отлично | Ситуационное задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, обучающийся отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного материала |
| очень хорошо | Ситуационное задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, обучающийся отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание материала, допущено не более 2 неточностей не принципиального характера |
| хорошо | Ситуационное задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности не принципиального характера, но обучающийся показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы |
| удовлетворительно | Ситуационное задание выполнено не в полном объеме (решено более 50% поставленных задач), но обучающийся допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала |
| неудовлетворительно | Ситуационное задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% поставленных задач), обучающийся дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий |
| плохо | Ситуационное задание не выполнено, обучающийся демонстрирует полное незнание материала |

5.3.4 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции УК-2

1. Значение и роль товароведения продовольственных товаров в формировании профессиональных знаний и умений.

| |
|---|
| 2. Предмет, цели и задачи товароведения продовольственных товаров. |
| 3. Зерно. Строение, химический состав и пищевая ценность. |
| 4. Крупа. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 5. Мука. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 6. Макароны изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 7. Семечковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 8. Косточковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 9. Ягоды. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 10. Орехоплодные. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 11. Тропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 12. Субтропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 13. Клубнеплоды и корнеплоды. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 14. Капустные овощи. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 15. Луковые овощи. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 16. Десертные и пряные овощи. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 17. Свежие и переработанные грибы. Классификация и ассортимент, потребительские |

свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

18. Переработанные плоды и овощи. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

19. Крахмал, мед. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

20. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

21. Карамельные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

22. Конфетные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

23. Шоколад и какао-порошок. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

24. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

25. Сахар. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

26. Чай и чайные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

27. Кофе и кофейные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

28. Пряности и приправы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

29. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

30. Слабоалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

31. Водка, спирт, крепкие алкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

32. Ликероналивочные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства,

требования к качеству, условия и сроки хранения.

33. Коньяк. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

34. Виноградные вина. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты и болезни вин, условия и сроки хранения.

35. Мясные полуфабрикаты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

36. Субпродукты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

37. Мясные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.

38. Мясо убойных животных. Значение в питании, нормы потребления, потребительские свойства, классификация, ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка, требования к качеству.

39. Показатели свежести мяса. Условия и сроки хранения.

40. Мясо птицы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

41. Колбасные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

42. Крупнокусковые ветчинные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

43. Яйцо куриное. Строение, потребительские свойства, классификация, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

44. Продукты переработки яиц. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

45. Основные семейства рыб. Краткая характеристика.

46. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

47. Рыба живая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к

качеству, условия и сроки хранения.

48. Рыба соленая. Способы посола, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

49. Вяленая и сушеная рыба. Отличительные признаки, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

50. Рыба копченая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

51. Балычные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

52. Икра рыб. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

53. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

54. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

55. Нерыбное водное сырье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

56. Молоко коровье, сливки и сливочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

57. Сметана и кисломолочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

58. Творог и творожные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

59. Молочные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

60. Мороженное. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

61. Сыры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

62. Масло коровье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к

качеству, условия и сроки хранения.

63. Растительные масла и майонез. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

64. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

65. Маргарин и маргариновая продукция. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

66. Животные топленые жиры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

5.3.5 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции ПК-7

1. Значение и роль товароведения продовольственных товаров в формировании профессиональных знаний и умений.

2. Предмет, цели и задачи товароведения продовольственных товаров.

3. Зерно. Строение, химический состав и пищевая ценность.

4. Крупа. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

5. Мука. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

6. Макароны изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

7. Семечковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

8. Косточковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

9. Ягоды. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

10. Орехоплодные. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

11. Тропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

12. Субтропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

13. Клубнеплоды и корнеплоды. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

14. Капустные овощи. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

15. Луковые овощи. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

16. Десертные и пряные овощи. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

17. Свежие и переработанные грибы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

18. Переработанные плоды и овощи. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

19. Крахмал, мед. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

20. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

21. Карамельные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

22. Конфетные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

23. Шоколад и какао-порошок. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

24. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

25. Сахар. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

26. Чай и чайные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

27. Кофе и кофейные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

28. Пряности и приправы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

29. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

30. Слабоалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

31. Водка, спирт, крепкие алкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

32. Ликероналивочные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

33. Коньяк. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

34. Виноградные вина. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты и болезни вин, условия и сроки хранения.

35. Мясные полуфабрикаты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

36. Субпродукты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

37. Мясные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.

38. Мясо убойных животных. Значение в питании, нормы потребления, потребительские свойства, классификация, ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка, требования к качеству.

39. Показатели свежести мяса. Условия и сроки хранения.

40. Мясо птицы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

| |
|--|
| 41. Колбасные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. |
| 42. Крупнокусковые ветчинные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 43. Яйцо куриное. Строение, потребительские свойства, классификация, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. |
| 44. Продукты переработки яиц. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 45. Основные семейства рыб. Краткая характеристика. |
| 46. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 47. Рыба живая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 48. Рыба соленая. Способы посола, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 49. Вяленая и сушеная рыба. Отличительные признаки, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. |
| 50. Рыба копченая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 51. Балычные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 52. Икра рыб. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 53. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. |
| 54. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 55. Нерыбное водное сырье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 56. Молоко коровье, сливки и сливочные напитки. Классификация и ассортимент, |

потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

57. Сметана и кисломолочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

58. Творог и творожные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

59. Молочные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

60. Мороженное. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

61. Сыры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

62. Масло коровье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

63. Растительные масла и майонез. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

64. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

65. Маргарин и маргариновая продукция. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

66. Животные топленые жиры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

5.3.6 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции ПК-8

1. Значение и роль товароведения продовольственных товаров в формировании профессиональных знаний и умений.

2. Предмет, цели и задачи товароведения продовольственных товаров.

3. Зерно. Строение, химический состав и пищевая ценность.

4. Крупа. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

5. Мука. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству,

условия и сроки хранения.

6. Макаронные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

7. Семечковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

8. Косточковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

9. Ягоды. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

10. Орехоплодные. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

11. Тропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

12. Субтропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

13. Клубнеплоды и корнеплоды. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

14. Капустные овощи. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

15. Луковые овощи. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

16. Десертные и пряные овощи. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

17. Свежие и переработанные грибы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

18. Переработанные плоды и овощи. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

19. Крахмал, мед. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

20. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент,

потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

21. Карамельные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

22. Конфетные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

23. Шоколад и какао-порошок. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

24. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

25. Сахар. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

26. Чай и чайные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

27. Кофе и кофейные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

28. Пряности и приправы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

29. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

30. Слабоалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

31. Водка, спирт, крепкие алкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

32. Ликероналивочные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

33. Коньяк. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

34. Виноградные вина. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты и болезни вин, условия и сроки хранения.

35. Мясные полуфабрикаты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства,

требования к качеству, условия и сроки хранения.

36. Субпродукты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

37. Мясные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.

38. Мясо убойных животных. Значение в питании, нормы потребления, потребительские свойства, классификация, ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка, требования к качеству.

39. Показатели свежести мяса. Условия и сроки хранения.

40. Мясо птицы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

41. Колбасные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

42. Крупнокусковые ветчинные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

43. Яйцо куриное. Строение, потребительские свойства, классификация, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

44. Продукты переработки яиц. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

45. Основные семейства рыб. Краткая характеристика.

46. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

47. Рыба живая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

48. Рыба соленая. Способы посола, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

49. Вяленая и сушеная рыба. Отличительные признаки, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

50. Рыба копченая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к

качеству, условия и сроки хранения.

51. Балычные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

52. Икра рыб. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

53. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

54. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

55. Нерыбное водное сырье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

56. Молоко коровье, сливки и сливочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

57. Сметана и кисломолочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

58. Творог и творожные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

59. Молочные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

60. Мороженное. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

61. Сыры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

62. Масло коровье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

63. Растительные масла и майонез. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

64. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

65. Маргарин и маргариновая продукция. Классификация и ассортимент, потребительские

свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

66. Животные топленые жиры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

Критерии оценивания (оценочное средство - Контрольные вопросы)

| Оценка | Критерии оценивания |
|---------------------|--|
| превосходно | Высокий уровень подготовки, безупречное владение теоретическим материалом, обучающийся демонстрирует творческий подход к решению нестандартных ситуаций. Обучающийся дал полный и развернутый ответ на все теоретические вопросы билета, подтверждая теоретический материал практическими примерами из практики. Обучающийся активно работал на практических занятиях. |
| отлично | Высокий уровень подготовки с незначительными ошибками. Обучающийся дал полный и развернутый ответ на все теоретические вопросы билета, подтверждает теоретический материал практическими примерами из практики. Обучающийся активно работал на практических занятиях. |
| очень хорошо | Хорошая подготовка. Обучающийся дает ответ на все теоретические вопросы билета, но имеются неточности в определениях понятий, процессов и т.п. Обучающийся активно работал на практических занятиях. |
| хорошо | В целом хорошая подготовка с заметными ошибками или недочетами. Обучающийся дает полный ответ на все теоретические вопросы билета, но имеются неточности в определениях понятий, процессов и т.п. Допускаются ошибки при ответах на дополнительные и уточняющие вопросы экзаменатора. Обучающийся работал на практических занятиях. |
| удовлетворительно | Минимально достаточный уровень подготовки. Обучающийся показывает минимальный уровень теоретических знаний, делает существенные ошибки при характеристике нормативно-правовой базы валютного регулирования, но при ответах на наводящие вопросы, может правильно сориентироваться и в общих чертах дать правильный ответ. Обучающийся посещал практические занятия |
| неудовлетворительно | Подготовка недостаточная и требует дополнительного изучения материала. Обучающийся дает ошибочные ответы, как на теоретические вопросы билета, так и на наводящие и дополнительные вопросы экзаменатора. Обучающийся пропустил большую часть практических занятий |
| плохо | Подготовка абсолютно недостаточная. Обучающийся не отвечает на поставленные вопросы. Обучающийся отсутствовал на большинстве лекций и практических занятий. |

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Основная литература:

1. Елисеева Людмила Геннадьевна. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. - 5. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 949 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-04935-4., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=875677&idb=0>.

Дополнительная литература:

1. Иванова Тамара Николаевна. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : Учебное пособие / Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия; Южный федеральный университет; Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия; Юго-Западный государственный университет; Приволжский исследовательский медицинский университет. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 240 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-16-015698-9. - ISBN 978-5-16-109079-4., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=739394&idb=0>.
2. Нилова Людмила Павловна. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : Учебник / Российская таможенная академия. - 2. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 448 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-004440-8. - ISBN 978-5-16-100224-7., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=834392&idb=0>.
3. Березина Валентина Викторовна. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : Учебное пособие / Российский университет кооперации. - 4. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2021. - 200 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-04177-8., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=875673&idb=0>.
4. Касторных Мария Семеновна. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : Учебник. - 6-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. - 328 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-02988-2., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=619362&idb=0>.
5. Иванова Тамара Николаевна. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : Учебник / Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия. - 2-е изд. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 265 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-006916-6. - ISBN 978-5-16-100277-3., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=632048&idb=0>.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы (в соответствии с содержанием дисциплины):

1. www.znaytovar.ru - Статьи, справочные материалы, книги по товароведению
2. www.rospotrebnadzor.ru - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ
3. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/ru/>
4. Операционная система Microsoft Windows

5. Прикладное программное обеспечение Microsoft Office Professional
6. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащены мультимедийным оборудованием (проектор, экран), техническими средствами обучения, компьютерами, специализированным оборудованием: Люминоскоп, овоскоп, лактометр, микроскопы, сушильный шкаф, гигрометры, нитратомер,

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ННГУ по направлению подготовки/специальности 38.03.06 - Торговое дело.

Автор(ы): Чкалова Ольга Владимировна, доктор экономических наук, профессор
Кундина Лариса Юрьевна, кандидат экономических наук, доцент.

Рецензент(ы): Барина Н.А. Директор АНО "Эксперт-НН".

Заведующий кафедрой: Чкалова Ольга Владимировна, доктор экономических наук.

Программа одобрена на заседании методической комиссии от 12.12.2023, протокол № 6.