

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

УТВЕРЖДЕНО

решением Ученого совета ННГУ

протокол № 10 от 02.12.2024 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

г. Нижний Новгород

2025 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	ИД-1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение ИД-2: Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3: Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИД-4: Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	ИД-1: 31 (УК-2) Знать виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу У1 (УК-2) Уметь анализировать и обобщать информацию о факторах, формирующих и регулировать сохраняющих качество товаров В1 (УК-2) Владеть навыками работы с информацией о товарах разного назначения ИД-2: 31 (УК-2) Знать основные источники получения профессиональной информации о продовольственных товарах. У1 (УК-2) Уметь обрабатывать профессиональную информацию о продовольственных товарах на основе действующих правовых норм В1(УК-2) Владеть навыками краткого письменного изложения сути изученной профессиональной информации о продовольственных товарах. ИД-3: 31 (УК-2) Знать методы идентификации и оценки	Тест Практическая задача	Зачёт с оценкой: Ситуационные задания Контрольные вопросы

		<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>ИД-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>ИД-1: Управляет материальными и трудовыми ресурсами в ходе предпринимательской деятельности</p> <p>ИД-2: Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>ИД-3: Контролирует и оценивает эффективность предпринимательской деятельности в сфере торговли</p>	<p>ИД-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>ИД-2:</p> <p>31 (ПК-7) Знать методы работы с торговым персоналом и покупателями</p> <p>У1 (ПК-7) Уметь выбирать</p>	<p>Тест</p> <p>Практическая задача</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>ИД-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>ИД-1: Анализирует информацию, полученную на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги)</p> <p>ИД-2: Разрабатывает корректирующие действия на основе покупательского опыта использования реализуемой продукции</p> <p>ИД-3: Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывает планы мероприятий по их устранению</p> <p>ИД-4: Разрабатывает мероприятия по предотвращению производства услуг, не</p>	<p>ИД-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>ИД-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>

	соответствующих установленным требованиям	<p>товаров в магазине</p> <p>ИД-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>ИД-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
Общая трудоемкость, з.е.	3
Часов по учебному плану	108

в том числе	
аудиторные занятия (контактная работа):	
- занятия лекционного типа	32
- занятия семинарского типа (практические занятия / лабораторные работы)	32
- КСР	1
самостоятельная работа	43
Промежуточная аттестация	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/ лабора- торные работы), часы	Всего	
	о ф о	о ф о	о ф о	о ф о	о ф о
Тема 1.1.Зерномучные товары	10	2	4	6	4
Тема 1.2.Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы.	8	2	2	4	4
Тема 1.3.Кондитерские товары	10	2	4	6	4
Тема 1.4. Вкусовые товары	10	4	2	6	4
Тема 2.1. Мясо убойных животных и птицы. Субпродукты	10	4	2	6	4
Тема 2.2. Колбасные изделия и крупнокусковые ветчинные изделия	11	4	4	8	3
Тема 2.3. Яйца и яичные товары	9	2	4	6	3
Тема 2.4. Рыба и рыбные товары	10	4	2	6	4
Тема 2.5. Молоко и молочные товары	8	2	2	4	4
Тема 2.6. Пищевые жиры	7	2	2	4	3
Тема 2.7. Пищевые концентраты	7	2	2	4	3
Тема 2.8. Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований при транспортировке, хранении и реализации товаров и документальное подтверждение соответствия качества	7	2	2	4	3
Аттестация	0				
КСР	1				1
Итого	108	32	32	65	43

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:

Электронные курсы, созданные в системе электронного обучения ННГУ:

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 - 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

5.1.2 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,
- 6) незначительные механические повреждения,
- 7) сильное увядание.

5.1.3 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

Оценка	Критерии оценивания
плохо	45% и меньше правильных ответов

5.1.4 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.

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.

5.1.5 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

1291A9

Расшифруйте маркировку консервов и укажите гарантийный срок хранения.

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.

.

5.1.6 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

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

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?

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

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.

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.

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 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

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

Шкала оценивания сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
	не зачтено		зачтено				
<u>Знания</u>	Отсутствие знаний теоретического материала.	Уровень знаний ниже минимальных требований.	Минимально допустимый уровень	Уровень знаний в объеме, соответствующий	Уровень знаний в объеме, соответствующий	Уровень знаний в объеме, соответствующий	Уровень знаний в объеме, превышающий

	Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа	Имели место грубые ошибки	знаний. Допущено много негрубых ошибок	ющем программе подготовки . Допущено несколько негрубых ошибок	ющем программе подготовки . Допущено несколько несущественных ошибок	ующем программе подготовки и. Ошибок нет.	м 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 отдельными 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 некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми 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 стеклобутылки 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. 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.

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

Оценка	Критерии оценивания
	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): Баринова Н.А. Директор АНО "Эксперт-НН".

Заведующий кафедрой: Чкалова Ольга Владимировна, доктор экономических наук.

Программа одобрена на заседании методической комиссии от 12 ноября 2024 года, протокол № №5.