

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о документе:
ФИО: Бакин Георгий Александрович
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 25.11.2025 14:21:16
Уникальный идентификатор документа:
f2f55155d930706e649181206093e1db26bb603c



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт технологический
Кафедра управления качеством и товароведения продукции

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора технологического
института
_____ Бакин И.А.
«28» _____ 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.09.02 «Товароведение однородных групп продовольственных
товаров»

для подготовки магистров
ФГОС ВО

для подготовки магистров
ФГОС ВО

Направление: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из живот-
ного сырья»

Курс 1
Семестр 2

Форма обучения **очная**
Год начала подготовки **2025**

Москва, 2025

Разработчики:

Янковская В.С., д.т.н., проф.

Дунченко Н.И., д.т.н., проф.

« 25 » августа 2025 года

Рецензент: д.т.н., проф. кафедры технологии хранения
и переработки плодоовощной
и растениеводческой продукции

Нугманов А.Х.-Х.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана.

Программа обсуждена на заседании кафедры управления качеством и товароведения продукции (протокол № 1 от 25 августа 2025 года)

И.о. заведующего кафедрой управления качеством
и товароведения продукции, д.т.н., проф.

Янковская В.С.

« 25 » августа 2025 года

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического института
д.т.н., проф. Дунченко Н.И.
(протокол № 2 от 28 августа 2025 года)

И.о. заведующего выпускающей кафедрой
управления качеством
и товароведения продукции, д.т.н., проф.

Янковская В.С.

зав. отдела комплектования ЦНБ

Зам. директора ЦНБ

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	6
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ	6
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4.3 ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ/КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ	10
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	16
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	16
6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания	19
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26
7.1 Основная литература	
7.2 Дополнительная литература.....	
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	26
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	28
Виды и формы отработки пропущенных занятий	
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	

Аннотация

дисциплины Б1.В.09.02. «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров» для профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" магистров по направлениям подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья»»

Цель освоения дисциплины: осознавать социальную значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации; уметь анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства; рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения; знать ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в учебный план по направлению подготовки профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" магистров по направлениям подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья»»

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции для 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья»»: ПКдпо- 1.1, ПКдпо- 1.2, ПКдпо- 1.3, ПКдпо- 2.1, ПКдпо- 2.2.

Краткое содержание дисциплины: Химический состав и значение в питании свежих плодов и овощей. Классификация, свойства и товарное качество. Товароведная характеристика свежих овощей: картофель, корнеплодные и капустные, луковые и тыквенные. Товароведная характеристика семечковых плодов. Формирование потребительских свойств и ассортимента сушеных, соленых и квашеных плодовоовощных товаров.

Классификация зерновых культур: семейства злаковых, гречишных, бобовых, их основные виды. Обобщенная модель строения зерна и особенности строения зерна культур разного вида. Особенности химического состава и пищевой ценности основных зерновых культур. Факторы, формирующие качество зерновых культур. Показатели, характеризующие качество зерновых: органолептические, ботанико-физиологические, физические, химические. Классификация муки на виды, типы и товарные сорта. Характеристика основных типов муки: и хлебопекарной, макаронной и кондитерской. Пищевая ценность муки. Характеристика питательных веществ, входящих в состав муки основных видов. Факторы, формирующие качество: влияние сырья и процессов производства на качество муки. Классификация макаронных изделий на группы и сорта. Характеристика макаронных изделий и их пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: влияние сырья и процессов производства на качество макаронных изделий. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий на виды и сорта. Характеристика хлеба и хлебобулочных изделий и их пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: влияние сырья и процессов производства на качество хлеба и хлебобулочных изделий.

Пищевая ценность и товароведная характеристика сахара и крахмала. Ассортимент и потребительские свойства меда. Шоколад – формирование ассортимента и потребительских свойств. Пищевая ценность и товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских

изделий. Классификация, ассортимент и потребительские свойства карамельных и конфетных изделий. Классификация, формирование ассортимента и потребительских свойств мучных кондитерских изделий.

Чай черный байховый: потребительские свойства и товароведная оценка. Кофе натуральный жареный: формирование потребительских свойств и качество. Безалкогольные напитки: ассортимент и товароведная оценка. Товароведная характеристика ликероводочных изделий, вин. Пряности и приправы: особенности потребительских свойств и пищевого использования.

Товароведная характеристика растительных масел. Классификация, товароведная характеристика и качество маргаринов и спредов. Классификация, товароведная характеристика и качество кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Классификация, товароведная характеристика и качество майонезов и соусов на растительном масле.

Молоко коровье питьевое: формирование потребительских свойств и товароведная характеристика. Кисломолочные продукты – значение в питании и основы формирования потребительских свойств. Ассортимент и потребительские свойства творога и сметаны. Формирование потребительских свойств и ассортимента масла коровьего. Формирование потребительских свойств и ассортимента сыров. Формирование потребительских свойств и ассортимента сухих и сгущенных молочных консервов.

Классификация и маркировка мяса убойных животных и птицы. Формирование ассортимента и оценка потребительских колбасных изделий. Формирование ассортимента и оценка потребительских свойств продуктов из мяса. Формирование потребительских свойств мясных и мясосодержащих консервов. Классификация, потребительские свойства и экспертиза качества яиц и яичных продуктов.

Потребительские свойства и качество живой товарной рыбы, охлажденной и мороженой рыбы. Формирование потребительских свойств и ассортимент копченой рыбы, соленых рыбных товаров, сушено-вяленых и балычных изделий. Формирование ассортимента и товароведная характеристика икорных товаров и рыбных консервов. Классификация и товароведная характеристика морепродуктов.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 ч / 2 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» является осознать социальную значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации; уметь анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства; рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения; знать ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; проводить научные исследо-

вания в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» включена в перечень дисциплин учебного плана модуля профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" магистров по направлениям подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья». Дисциплина «Управление ассортиментом товаров» реализуется в соответствии с требованиями, ОПОП ВО и Учебных планов.

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» преподаётся в первом семестре. Данная дисциплина является основополагающей для дисциплин государственной итоговой аттестации по профессиональной переподготовке "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" магистров по направлениям подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья»

Рабочая программа дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач.ед. (72 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций ¹ (для 3++)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:			
				знать	уметь	владеть	
	ПКдпо-1	Осуществляет организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее произ-водства и обращения на рынке					
	ПКдпо-1.1		Готовит заключения о соответствии качества материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции; идентифицирует пищевую продукцию на всех этапах ее жизненного цикла; выявляет проблемы в системе контроля безопасности пищевого про-изводства; проводит лабора-торные исследования качества и безопасности сырья, полу-фабрикатов и готовой пище-вой продукции	Теоретические основы, методы и инструменты обеспечения идентифика-ции материалов, сырья, по-луфабрикатов и готовой пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции, системы кон-троля за качеством и безопасностью материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продук-ции, методы и инструмен-ты контроля качества и безопасности сырья, по-луфабрикатов и пищевой продукции, принципы и методы экспертизы	Готовить формировать за-ключения о соответствии качества материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции; иден-тифицирует пищевую про-дукцию на всех этапах ее жизненного цикла на базе результатов экспертных и экспериментальных иссле-дований; выявлять пробле-мы в системе контроля безопасности пищевого производства; проводить лабораторные исследования качества и безопасности сы-рья, полуфабрикатов и гото-вой пищевой продукции	Методами и инструмен-тами контроля качества и безопасности сырья, по-луфабрикатов и пищевой продукции	
	ПКдпо-1.2		Способен оценивать влияние качества материалов, сырья,	Требования технических регламентов и локальных	Оценивать влияние качества материалов, сырья, полу-	Умением проводить оценку влияния качества	

¹ **Индикаторы компетенций** берутся из Учебного плана по направлению подготовки бакалавра /специалиста/магистра». Каждый индикатор раскрывается через «знать», «уметь», «владеть».

			полуфабрикатов на качество готовой продукции; определяет соответствие их безопасности и качества требованиям локальных нормативных актов; применяет требования технических регламентов и локальных нормативных актов по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции	нормативных актов по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции; нормативные требования к качеству материалов, сырья, полуфабрикатов и оценки их соответствия; технологические, рецептурные, сырьевые факторы влияния на показатели качества и безопасности готовой продукции на этапах производства и товародвижения	фабрикатов на качество готовой продукции; определять соответствие их безопасности и качества требованиям локальных нормативных актов; применять требования технических регламентов и локальных нормативных актов по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции	материалов, сырья, полуфабрикатов на качество готовой продукции; умением использовать требования технических регламентов и локальных нормативных актов для обеспечения безопасности и качества продукции и ее прослеживаемости
	ПКдпо-1.3		Знает нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции; способы оценки соответствия качества и безопасности пищевой продукции регламентам и стандартам	Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции; способы оценки соответствия качества и безопасности пищевой продукции регламентам и стандартам	Принять способы оценки соответствия качества и безопасности пищевой продукции регламентам и стандартам; определять и оценивать требования правовые акты, регламентирующие вопросы качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции	Нормативно-правовой базой, регламентирующей вопросы качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции
	ПКдпо-2	Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке				
2	ПКдпо-2.1		Способен к осуществлению контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов; соблюдать требования по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой	Методы и принципы организации контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов, включая экспериментальные и экспертные методы контроля; требования по	Проводить контроль соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов, включая экспериментальные и экспертные методы контроля; соблюдать требования по обеспечению	Методами контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов, включая экспериментальные и экспертные методы контроля

			продукции	обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции	качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции	
	ПКдпо-2.2		Способен оценивать показатели качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства, выбирать методы контроля качества, средства измерений, осуществлять выборку продукции, оформлять результаты испытаний	Принципы выбора методов контроля качества, средств измерений, формирование выборки продукции, требования к оформлению результатов испытаний	Проводить оценку показателей качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства; выбирать методы контроля качества, средства измерений, осуществлять выборку продукции, оформлять результаты испытаний	Умением выбирать методы контроля качества и средств измерений, формировать выборку продукции

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего	в т.ч. по семестрам № 1
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72	72
1. Контактная работа:	42,25	42,25
Аудиторная работа	42,25	42,25
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	14	14
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	28	28
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	29,75	29,75
<i>контрольная работа</i>	4	4
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (про- работка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	16,75	16,75
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	Зачет	

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПКР	
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из сырья растительного происхождения»	20	6	12	-	-	10
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из сырья животного происхождения»	28,75	8	14	-	-	6,75
Контрольная работа	2	-	2	-	-	2
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25	
Подготовка к зачету (контроль)	9	-	-	-	-	9
Всего за 1 семестр	72	14	28	-	0,25	29,75
Итого по дисциплине	72	14	28	-	0,25	29,75

Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из сырья растительного происхождения»

Тема 1. «Товароведение и экспертиза и плодоовощных товаров»

Химический состав и значение в питании свежих плодов и овощей. Классификация, свойства и товарное качество. Товароведная характеристика свежих овощей: картофель, корнеплодные и капустные, луковые и тыквенные. Товароведная характеристика семечковых плодов. Формирование потребительских свойств и ассортимента сушеных, соленых и квашеных плодоовощных товаров.

Тема 2 «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров, кондитерских товаров, вкусовых товаров и пищевых жиров»

Классификация зерновых культур: семейства злаковых, гречишных, бобовых, их основные виды. Обобщенная модель строения зерна и особенности строения зерна культур разного вида. Особенности химического состава и пищевой ценности основных зерновых культур. Факторы, формирующие качество зерновых культур. Показатели, характеризующие качество зерновых: органолептические, ботанико-физиологические, физические, химические. Классификация муки на виды, типы и товарные сорта. Характеристика основных типов муки: и хлебопекарной, макаронной и кондитерской. Пищевая ценность муки. Характеристика питательных веществ, входящих в состав муки основных видов. Факторы, формирующие качество: влияние сырья и процессов производства на качество муки. Классификация макаронных изделий на группы и сорта. Характеристика макаронных изделий и их пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: влияние сырья и процессов производства на качество макаронных изделий. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий на виды и сорта. Характеристика хлеба и хлебобулочных изделий и их пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: влияние сырья и процессов производства на качество хлеба и хлебобулочных изделий.

Пищевая ценность и товароведная характеристика сахара и крахмала. Ассортимент и потребительские свойства меда. Шоколад – формирование ассортимента и потребительских свойств. Пищевая ценность и товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент и потребительские свойства карамельных и конфетных изделий. Классификация, формирование ассортимента и потребительских свойств мучных кондитерских изделий. Чай черный байховый: потребительские свойства и товароведная оценка. Кофе натуральный жареный: формирование потребительских свойств и качество. Безалкогольные напитки: ассортимент и товароведная оценка. Товароведная характеристика ликероводочных изделий, вин. Пряности и приправы: особенности потребительских свойств и пищевого использования. Товароведная характеристика растительных масел. Классификация, товароведная характеристика и качество маргаринов и спредов. Классификация, товароведная характеристика и качество кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Классификация, товароведная характеристика и качество майонезов и соусов на растительном масле.

Раздел 2 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из сырья животного происхождения»

Тема 3 «Товароведение и экспертиза молочных товаров»

Молоко коровье питьевое: формирование потребительских свойств и товароведная характеристика. Кисломолочные продукты – значение в питании и основы формирования потребительских свойств. Ассортимент и потребительские свойства творога и сметаны. Формирование потребительских свойств и ассортимента масла коровьего. Формирование потребительских свойств и ассортимента сыров. Формирование потребительских свойств и ассортимента сухих и сгущенных молочных консервов.

Тема 4 «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров»

Классификация и маркировка мяса убойных животных и птицы. Формирование ассортимента и оценка потребительских колбасных изделий. Формирование ассортимента и оценка потребительских свойств продуктов из мяса. Формирование потребительских свойств мясных и мясосодержащих консервов. Классификация, потребительские свойства и экспертиза качества яиц и яичных продуктов. Потребительские свойства и качество живой товарной рыбы, охлажденной и мороженой рыбы. Формирование потребительских свойств и ассортимент копченой рыбы, соленых рыбных товаров, сушено-вяленых и балычных изделий. Формирование ассортимента и товароведная характеристика икорных товаров и рыбных консервов. Классификация и товароведная характеристика морепродуктов.

4.3 Лекции/практические занятия/контрольные мероприятия

Таблица 4

Содержание лекций/практические занятия и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из сырья растительного происхождения» (ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2.)					18
1.	Тема 1. Товароведение и экспертиза и плодово-овощных товаров	Лекция № 1 Товароведение и экспертиза качества овощей и плодов. Товароведение и экспертиза сушеных, соленых и квашеных плодовоовощных товаров	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2.	тестирование	2
2.		Практическая работа № 1 Экспертиза качества картофеля	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
3.		Практическая работа № 2 Оценка качества консервов «горошек зеленый консервированный»	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
4.	Тема 2 «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров»	Лекция № 2 Оценка качества зерна и муки. Товароведение макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2.	Тестирование	2
5.		Практическая работа № 3 Органолептическая оценка зерна, определение зараженности вредителями, содер-	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, ин-	1

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		жание сорной, зерновой примеси, мелких зерен и крупности		дивидуальный опрос	
6.		Практическая работа № 4 Проведение товарной экспертизы макаронных изделий	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	1
7.	Тема 3 «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров, вкусовых товаров и пищевых жиров»	Лекция № 3 Товароведение и экспертиза кондитерских товаров, вкусовых товаров и пищевых жиров	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	тестирование	2
8.		Практическая работа № 5 Изучение ассортимента и оценка качества карамели	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
9.		Практическая работа № 6 Оценка качества кофе	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
10.		Практическая работа № 7 Оценка качества маргарина	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из сырья растительного происхождения» (ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо- 2.1,2.2.)					24
11.	Тема 4. Товароведение и экспертиза питьевого молока и кисломолочной продукции	Лекция № 4 Товароведение и экспертиза питьевого молока и кисломолочной продукции	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	тестирование	2
12.		Практическая работа № 8 Оценка качества коровьего питьевого молока, йогурта и кефира	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
13.	Тема 5. Товароведение и экспертиза масла сливочного, су-	Лекция № 5 Товароведение и экспертиза масла сливочного, сухих, сгущенных консервов и сы-	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	тестирование	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
14.	хих, сгущенных консервов и сыров	Практическая работа № 9 Оценка качества и экспертизы сычужных сыров	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
15.		Практическая работа № 10 Оценка качества и экспертизы сгущенного молока	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
16.	Тема 6. Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров	Лекция № 6 Товароведение и экспертиза свежего мяса убойных животных, колбасных изделий, мясных копченостей и консервов, продуктов из мяса птицы	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	тестирование	2
17.		Практическая работа № 10 Определение свежести мяса убойных животных	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
18.		Практическая работа № 11 Оценка качества колбасных изделий по органолептическим показателям, балловая оценка	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
19.		Лекция № 7 Товароведение и экспертиза рыбных товаров	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	тестирование	2
20.		Практическая работа № 12 Изучение классификации видов рыб и морепродуктов	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
21.		Практическая работа № 13 Товароведение и экспертиза икорных товаров и рыбных продуктов, морепродуктов	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	Оценка оформления и выполнения задания, индивидуальный опрос	2
22.		Контрольная работа	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо-2.1,2.2.	тестирование	2

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Компетенции
1.	Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из сырья животного происхождения»	Классификация плодов по строению. Косточковые плоды. Семечковые плоды, их характеристики. Условия и сроки хранения тропических плодов. Подразделение ягод по строению плода. Показатели качества при оценке столового винограда. Классификация съедобных грибов по строению шляпки. Грибы 1 категории. Использование грибов для сушки. Какие зерновые культуры относятся к хлебным и злаковым? Как подразделяют пшеницу по ботаническим признакам? Какие особенности имеет зерновая культура ячменя? Почему гречиха считается самым питательным и диетическим продуктом? Как используется зародыш зерна? Какая часть зерна используется для получения крупы и муки? Виды крахмала, где применяется? Виды сахара и степени очистки, по размеру кристаллов. Условия хранения сахара-песка и сахара-рафинада. Подразделение шоколада по рецептуре и способу обработки. Требования к качеству. Какао-порошок, какой не допускается в продажу. Сроки и условия хранения шоколада и какао-порошка. Дефекты сахара. Условия хранения меда. Характеристика варенья, джема, конфитюра, повидла, мармелада, пастилы. Сырье для производства карамели. Мучные кондитерские изделия. Подразделение печенья по производству и рецептуре. Печенье, используемое как сухой концентрат, заменяющий хлеб. Пряники и вафли, дефекты. Виды выпечки полуфабрикатов для тортов и пирожных. Кексы, ромовые бабы, рулеты. Классификация пряностей, семенные пряности. Условия хранения пряностей. Пряности, используемые в качестве красителей. Пищевые продукты, используемые как приправы. Пищевые кислоты, используемые в качестве приправ. Технология приготовления чая черного, зеленого, байхового. Уборка чая. «Типсы». Вещества, придающие кофе вкус, цвет, специфический аромат при обжарке. Сырье для получения кофейных напитков. Хранение кофе. Особенности производства жиров. Спреды. Майонезы. Кондитерские жиры. Требования к качеству пищевых жиров.	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо- 2.1,2.2.
2.	Раздел 2	Качественные показатели, характеристика бел-	ПКДпо- 1.1-

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Компетенции
	«Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из сырья животного происхождения»	кового состава. Условия хранения молока и сливок. Получение кисломолочных продуктов. Виды заквасок. Отличительные особенности молока, простокваши, йогуртов, ряженки. Наполнители, используемые в кисломолочных продуктах. Отличительные особенности кефи-ров. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов. Особенности выработки творога. Ассортимент сметаны. Мороженое и его производство. Ассортимент. Требования к качеству. Поэтапное производство сыров. Классификация. Требования к качеству. Переработанные сыры. Виды мясного сырья. Классификация мясного сырья. Клеймение. Химический состав и пищевая ценность мяса. Категории упитанности. Мясо птицы. Требования к качеству. Сроки хранения мяса птицы. Мясные субпродукты. Мясные полуфабрикаты. Колбасные и консервные изделия. Мясные деликатесы. Строение рыбы. Образ жизни. Классификация. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Семейственные признаки рыб. Требования к качеству рыбы. Живая, мороженая и охлажденная рыбы. Использование гидробионтов	1.3, ПКдо-2.1,2.2.

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Тема 2. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров, кондитерских товаров, вкусовых товаров и пищевых жиров	ПЗ	Мастер класс: Групповое обсуждение
2	Тема 4. Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров	ПЗ	Мастер класс: Групповое обсуждение
3	Тема 3 «Товароведение и экспертиза молочных товаров»	ПЗ	Мастер класс: Групповое обсуждение

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

1) Примерные тесты

1. Что является главным предметом изучения в товароведении?
 1. качество товара
 2. сырье
 3. технология производства
 4. хранение, упаковка и маркировка
2. Как изменяется масса зерна при хранении?
 1. только уменьшается
 2. только увеличивается
 3. уменьшается или увеличивается в зависимости от условий хранения
 4. не меняется
3. Норма списания массы зерна за год хранения
 1. 0,1%
 2. 5-7%
 3. 8-10%
 4. до 30%
4. Зерно по химическому составу состоит в основном из:
 1. углеводов
 2. белков
 3. клетчатки
 4. жиров
5. Какая зерновая культура используется для производства перловой крупы?
 1. пшеница
 2. просо
 3. ячмень
 4. рожь
6. Какое зерно используется для производства макаронных изделий?
 1. мягкая пшеница
 2. твердая пшеница
 3. рожь
 4. тритикале
7. Что такое солод?
 1. испорченное зерно
 2. измельченное зерно
 3. сырье для производства сахара
 4. проросшее и измельченное зерно
8. Самое сыпучее зерно:
 1. пшеница
 2. просо
 3. горох
 4. овес
9. Размер тела жуков долгоносиков:
 1. 1 мм
 2. 3,0-3,5 мм

- 3. 8-10 мм
- 4. 11-20 мм

10. На какие товарные сорта по стандарту делят муку пшеничную хлебопекарную?

- 1. высший и первый
- 2. высший, первый и второй
- 3. высший, первый, второй и обойная
- 4. крупчатку, высший, первый, второй, обойную и экстра

11. Что считают основным сырьем при производстве хлеба?

- 1. мука, вода, дрожжи
- 2. мука, вода, соль
- 3. мука, вода, сахар, соль
- 4. мука, вода, соль, дрожжи

12. Угол откоса естественной зерновой массы характеризует:

- 1. сыпучесть зерна
- 2. термовлагопроводность
- 3. содержание примесей и влажности
- 4. самосортирование

13. Сколько весит 1 литр зерна пшеницы?

- 1. 0,5-0,8 кг
- 2. 0,8-1,1 кг
- 3. 1,1-1,4 кг
- 4. 1,4-1,7 кг

14. Что такое сильная пшеница?

- 1. твердая пшеница
- 2. мягкая пшеница
- 3. ценная пшеница
- 4. жито

15. Какой показатель качества зерна определяется с помощью диафаноскопа?

- 1. количество клейковины
- 2. качество клейковины
- 3. стекловидность
- 4. зараженность

16. Основной способ приготовления пшеничного хлеба в нашей стране:

- 1. опарный
- 2. безопарный
- 3. на заквасках
- 4. с помощью химических разрыхлителей

17. Оптимальная температура хранения хлеба в розничной торговле, °С:

- 1. 0
- 2. 5-10
- 3. 10-20
- 4. 20-25

18. К какому ботаническому семейству относят тритикале и полбу?

- 1. бобовых

2. злаковых
3. гречишных
4. зонтичных

19. Выход хлеба в пересчете на 100 кг муки составляет в кг:

1. 70-100
2. 100-130
3. 130-170
4. 170-200

20. Кукурузная крупа делится по стандарту на:

1. марки
2. номера
3. товарные сорта
4. стандартную или нестандартную без деления на сорта, марки и номера

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет):

1. Классификация зерновых культур.
2. Пищевая ценность отдельных групп зерновых культур.
3. Строение зерна злаковых культур. Соотношение массы отдельных частей зерна и их химический состав.
4. Процессы, протекающие в зерновых массах, и их влияние на качество продуктов, изготавливаемых из них.
5. Вредители и болезни зерна. Их влияние на качество продукции, производимой из зерна.
6. Мукомольные и хлебопекарные свойства пшеницы.
7. Требования к качеству пшеницы, методы оценки качества пшеницы.
8. Рожь. Пищевая ценность ржи, ее мукомольные и хлебопекарные свойства.
9. Требования к качеству ржи. Методы оценки качества.
10. Кукуруза. Пищевая ценность кукурузы. Оценка качества и способы использования.
11. Ячмень, его использование в пищевой промышленности. Оценка качества.
12. Овес. Пищевая ценность овса. Его использование в пищевой промышленности. Оценка качества.
13. Просо, рис, гречиха. Особенности строения и химического состава. Их использование и оценка качества.
14. Бобовые культуры. Их пищевая ценность. Оценка качества бобовых культур.
15. Мука. Общая характеристика муки и ее значение в пищевой промышленности.
16. Классификация муки.
17. Основные сведения о производстве муки.
18. Выход муки. Обойные и сортовые помолы.
19. Ассортимент муки. Химический состав отдельных сортов муки.
20. Оценочные показатели качества муки.
21. Влияние сортов зерна на хлебопекарные качества муки.
22. Мука пшеничная. Ее свойства и достоинства. Методы определения качества пшеничной муки.
23. Ржаная мука. Особенности химического состава и пищевая ценность.
24. Оценка качества ржаной муки.

25. Кукурузная, овсяная, ячменная и другие виды муки. Их пищевая ценность и особенность использования.
26. Требования к качеству муки. Показатели качества пшеничной, ржаной муки.
27. Экспертная оценка качества муки.
28. Хранение, упаковка и транспортирование муки.
29. Процессы, происходящие при хранении в муке. Механизм предупреждения снижения качества муки при хранении.
30. Хлеб, его потребительские свойства и классификация.
31. Ассортимент хлеба и его пищевая ценность.
32. Основное и дополнительное сырье для производства хлеба. Требования к их качеству.
33. Безопарный и опарный способы приготовления пшеничного теста.
34. Способы приготовления ржаного теста.
35. Выпечка хлеба как один из важнейших технологических процессов, влияющих на качество хлеба.
36. Дефекты хлеба и причины их возникновения.
37. Оценочные показатели качества хлеба.
38. Проведение экспертизы по оценке качества хлеба.
39. Транспортирование и хранение хлеба.
40. Болезни и пороки хлеба. Причины их возникновения и меры предупреждения.
41. Классификация, ассортимент и потребительские свойства хлебобулочных изделий.
42. Бараночные и сухарные изделия. Технология производства.
43. Оценочные показатели качества бараночных и сухарных изделий.
44. Упаковка, транспортирование и хранение бараночных и сухарных изделий.
45. Хлебные палочки, соломка, хрустящие хлебцы, пирожки, пончики.
46. Организация и проведение экспертизы хлебобулочных изделий.
47. Макароны изделия. Пищевая ценность, ассортимент.
48. Сырье для производства макаронных изделий. Требования к сырью.
49. Технологический процесс производства традиционных и нетрадиционных макаронных изделий, его влияние на качество изделий.
50. Классификация макаронных изделий.
51. Требования к качеству макаронных изделий.
52. Показатели качества макаронных изделий.
53. Модифицированные крахмалы: сущность и способы модификации, классификация, характеристика групп, использование.
54. Товароведная характеристика сахарозных сахаров.
55. Основные направления в совершенствовании ассортимента и повышении биологической ценности конфет.
56. Состав и свойства карамельной массы.
57. Классификация, факторы, влияющие на формирование ассортимента карамельных изделий.
58. Сравнительная характеристика потребительских свойств леденцовой и молочной карамели.
59. Карамель: состав, свойства, классификация, характеристика леденцовой, молочной, мягкой карамели, ассортимент. Экспертиза качества, хранение.
60. Товароведная характеристика и принципы формирования ассортимента ириса и драже.

61. Принципы формирования ассортимента и товароведная характеристика конфетных изделий типа восточные сладости.
62. Сравнительная характеристика печенья сахарного и затяжного по рецептуре, производству и товароведным свойствам.
63. Торты, пирожные: классификация, факторы, влияющие на формирование ассортимента. Пищевая ценность, характеристика отдельных видов, экспертиза качества, упаковка, хранение.
64. Мармелад фруктово-ягодный и жележный: формирование качества и ассортимента в процессе производства.
65. Сравнительная характеристика потребительских свойств жележного и фруктово-ягодного мармеладов, экспертиза качества, упаковка, хранение.
66. Пряники: особенности производства, состав, классификация, ассортимент, экспертиза качества, хранение.
67. Мучные кондитерские изделия лечебно-профилактического назначения: формирование ассортимента и товароведная характеристика.
68. Основные питательные вещества плодов и овощей и их влияние на здоровье населения
69. Виды и характеристика допустимых и недопустимых механических повреждений свежей плодоовощной продукции.
70. Виды и характеристика допустимых и недопустимых заболеваний свежей овощной продукции.
71. Виды и характеристика допустимых и недопустимых механических повреждений свежей плодовой продукции.
72. Процессы, происходящие при хранении в свежих овощах и плодах.
73. Характеристика потребительских свойств экзотических плодов.
74. Товароведная характеристика дикорастущих плодов и ягод.
75. Классификация и товароведная характеристика сушеных косточковых плодов.
76. Классификация и товароведная характеристика сушеного винограда.
77. Технологические дефекты баночных консервов: причины возникновения, меры предупреждения.
78. Дефекты плодоовощных консервов, возникающие при хранении плодоовощных консервов: причины возникновения, меры предупреждения.
79. Товароведная характеристика орехоплодных: строение, химический состав, классификация, дефекты, условия хранения
80. Товароведная характеристика картофелепродуктов: пищевая ценность, классификация, ассортимент, технология производства, показатели качества, дефекты, условия хранения
81. Товароведная характеристика тропических плодов: строение, химический состав, классификация, дефекты, условия хранения
82. Товароведная характеристика цитрусовых плодов: строение, химический состав, классификация, дефекты, условия хранения
83. Охарактеризуйте ботанические особенности различных видов кофейного растения, укажите районы их культивирования и принципы формирования сортов.

84. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств различных видов прессованных чаев (кирпичного, плиточного), укажите особенности их получения.
85. Охарактеризуйте потребительские свойства минеральных вод, покажите классификационные критерии и принципы формирования ассортимента.
86. Дайте сравнительную товароведную характеристику натуральных и искусственных экстрактов и сиропов, укажите требования к качеству этих напитков, условия и сроки хранения.
87. Охарактеризуйте потребительские свойства крепких алкогольных напитков, происходящих из различных регионов мира, укажите принципы формирования ассортимента, требования качества и безопасности.
88. Охарактеризуйте принципы формирования ассортимента и потребительских свойств ликероводочных изделий и назовите критерии их идентификации.
89. Проведите сравнительную товароведную характеристику различных видов ликероводочных изделий.
90. Проведите сравнительная товароведная характеристика виноградных вин, контролируемых по происхождению из различных регионов мира
91. Охарактеризуйте потребительские свойства ароматизированных вин, сформулируйте принципы построения ассортимента, укажите требования качества и безопасности этих напитков.
92. Проведите сравнительную товароведную характеристику игристых и шипучих вин, укажите принципы формирования ассортимента, назовите требования качества и безопасности.
93. Дайте определение готовым приправам, укажите особенности производства, направления пищевого использования, критерии идентификации.
94. Покажите значение в питании поваренной соли, укажите принципы классификации, критерии идентификации различных видов, требования качества и безопасности.
95. Характеристика основных технических терминов, применяемых в Техническом регламенте на молоко и молочную продукцию
96. Особенности химического состава и свойств молока других видов сельскохозяйственных животных (кроме коровьего).
97. Характеристика стартовых культур микроорганизмов, применяемых для получения различных групп кисломолочных напитков, их влияние на пищевую ценность продуктов.
98. Национальные виды кисломолочных напитков: особенности пищевой ценности, характеристика отдельных видов.
99. Кисломолочные напитки на основе вторичного молочного сырья.
100. Творожные десерты. Особенности пищевой ценности и потребительских свойств. Требования к качеству, критерии безопасности
101. Комбинированные продукты на основе сливочного масла. Особенности состава и пищевой ценности, направления пищевого использования.
102. Сыры сычужные твердые: технология производства, ассортимент, требования к упаковке, транспортированию и хранению.

103. Сыры сычужные мягкие: технология производства, ассортимент, требования к упаковке, транспортированию и хранению.
104. Сыры плавленые: технология производства, ассортимент, требования к упаковке, транспортированию и хранению.
105. Сыры кисломолочные: технология производства, ассортимент, требования к упаковке, транспортированию и хранению.
106. Сравнительная товароведная характеристика различных видов сладкосливочного масла.
107. Сравнительная товароведная характеристика различных видов кислосливочного масла.
108. Товароведная характеристика молочных спредов.
109. Сравнительная товароведная характеристика кисломолочных напитков и напитков смешанного брожения.
1. Виды и характеристика масличного сырья: особенности химического состава и пищевого использования.
110. Виды и характеристика жирового сырья: особенности химического состава и пищевого использования
111. Способы получения растительных масел и их влияние на потребительские свойства конечных продуктов.
112. Сравнительная товароведная характеристика хлопкового и рапсового масел.
113. Товароведная характеристика гидрогенизированных жиров и направления пищевого использования.
114. Характеристика пищевых ингредиентов, применяемых при приготовлении маргаринов и спредов.
115. Характеристика пищевых ингредиентов, применяемых для приготовления майонезов
116. Классификация, принципы формирования ассортимента и товароведная характеристика майонезов
117. Классификация и товароведная характеристика соусов на основе майонеза.
118. Товароведная характеристика мяса диких животных, используемых на пищевые цели.
119. Товароведная характеристика мяса пернатой дичи, используемой на пищевые цели.
120. Особенности первичной переработки туш мелкого рогатого скота и свиней.
121. Особенности первичной переработки тушек кроликов и зайцев.
122. Особенности первичной переработки мяса диких животных
123. Особенности классификации, маркировки, качества и безопасности мяса пернатой дичи и мяса диких животных
124. Укажите причины возникновения и характерные признаки процесса глубокого автолиза мяса.
125. Назовите способы ускорения и замедления процессов созревания мяса.

126. Охарактеризуйте границы отдельных отрубов туш крупного рогатого скота, особенности их пищевой ценности и направлений пищевого использования.
127. Охарактеризуйте границы отдельных отрубов туш свинины, особенности их пищевой ценности и направлений пищевого использования.
128. Охарактеризуйте пищевую ценность и направления использования мясокостных субпродуктов крупного рогатого скота и свиней.
129. Допустимые и недопустимые дефекты мяса, причины возникновения, пути использования дефектной продукции
130. Характеристика немясных ингредиентов, применяемых для производства мясных и мясосодержащих изделий.
131. Проведите сравнительную товароведную характеристику кровяных и ливерных колбас, укажите принципы формирования ассортимента, требования качества и безопасности.
132. Проведите сравнительную товароведную характеристику паштетов, зельцов и студней, укажите принципы формирования ассортимента, требования качества и безопасности.
133. Охарактеризуйте потребительские свойства, принципы формирования ассортимента и требования качества и безопасности колбасных изделий для детского и специального питания.
134. Охарактеризуйте дефекты мясных консервов, причины их возникновения и пути использования дефектной продукции.
135. Охарактеризуйте дефекты яиц, причины их возникновения и пути использования дефектной продукции.
136. Проведите сравнительную характеристику потребительских свойств, качества и безопасности яиц, полученных от различных видов птиц.
137. Охарактеризуйте идентификационные признаки отдельных семейств и видов промысловых рыб.
138. Особенности строения и состава тканей рыб.
139. Охарактеризуйте особенности автолитических изменений мяса рыбы.
140. Сравнительная характеристика пищевой ценности различных видов рыб.
141. Охарактеризуйте видовой состав отдельных семейств промысловых рыб.
142. Болезни и повреждения живой товарной рыбы: виды возбудителей заболеваний, направления использования дефектной продукции
143. Охарактеризуйте дефекты охлажденной рыбной продукции, причины возникновения, направления использования дефектной продукции.
144. Назовите и охарактеризуйте основные способы разделки охлажденной рыбы.
145. Охарактеризуйте дефекты мороженой рыбной продукции, причины возникновения, направления использования дефектной продукции.
146. Назовите и охарактеризуйте основные способы разделки мороженой рыбы.

147. Охарактеризуйте технологические приемы, позволяющие ускорить созревание рыбы при посоле.
148. Назовите и охарактеризуйте основные способы разделки соленой рыбы.
149. Охарактеризуйте дефекты соленой рыбы и причины их возникновения; направления использования дефектной продукции.
150. Охарактеризуйте особенности производства рыбных пресервов, укажите критерии классификации и принципы формирования ассортимента.
151. Охарактеризуйте дефекты икорной продукции, причины возникновения, направления использования дефектной продукции.
152. Укажите особенности потребительских свойств икорных товаров из частиковых рыб, требования качества и безопасности.
153. Дайте характеристику копильных препаратов, применяемых для обработки рыбы, укажите их преимущества и недостатки по сравнению с дымным копчением.
154. Охарактеризуйте дефекты копченой рыбы, причины возникновения, направления использования дефектной продукции.
155. Охарактеризуйте дефекты балычных изделий, причины возникновения, направления использования дефектной продукции.
156. Характеристика ассортимента и потребительских свойств сушеной рыбы, направления пищевого использования.
157. Быстрозамороженные готовые блюда и кулинарные изделия из рыбы: особенности пищевой ценности, формирования ассортимента.
158. Охарактеризуйте дефекты рыбных консервов, причины возникновения, направления использования дефектной продукции.
159. Дайте сравнительную товароведную характеристику различным видам ракообразных и моллюсков, требований качества и безопасности.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Таблица

Оценка	Критерии оценивания
Удовлетворительно (зачтено)	Удовлетворительную (зачтено) оценку заслуживает студент, освоивший практически все знания, умения, компетенции и теоретический материал (допускается незначительные пробелы в знаниях и умениях, выражающиеся в неточных, но в целом правильных ответах) и выполнивший все предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания
Неудовлетворительно (незачтено)	Неудовлетворительную (незачтено) оценку заслуживает студент, не освоивший существенную часть знаний, умений, компетенций и теоретического материала (выражающиеся в принципиально неправильных ответах студента, указывающие на непонимание или незнание материала), и/или не выполнивший все предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания, и/или выполнивший предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания на низком профессиональном уровне и не отвечающие установленным требованиям к оформлению и содержанию работы

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/129085#7> (дата обращения: 25.08.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209831> (дата обращения: 25.08.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225> (дата обращения: 25.08.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2 Дополнительная литература

1. Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции : учебное пособие / составители П. В. Скрипин [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 157 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134356> (дата обращения: 25.08.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Левушкина, С. В. Товарный менеджмент : учебное пособие / С. В. Левушкина. — Ставрополь : СтГАУ, 2014. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61123> (дата обращения: 25.08.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.3 Нормативные правовые акты

1. ГОСТ 14192-96. Маркировка грузов [Текст]. — Введ. 1998-01-01. — М.: Страндартинформ, 2011. — 30 с.

2. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. [Текст] — Введ. 2003-12-29. — М.: Страндартинформ, 2006. — 28 с.

3. ГОСТ 7.1.-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. [Текст] – Введ. 2004-07-01. – М.: Издательство стандартов, 2004. – 137 с.

4. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей" [Текст].

5. Закон РФ от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" [Текст].

6. Закон РФ от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 13.07.2015) "О ветеринарии" [Текст].

7. Закон РФ от 19.07.1997 N 109-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами" [Текст].

8. ТР ЕАЭС 040/2016. «О безопасности рыбы и рыбной продукции». [Текст] Принят Решением Совета Евразийской Экономической комиссией от 18 октября 2016 года N 162. – 2016.

9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». [Текст] Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880. – 2011.

10. ТР ТС 022/2011. «Пищевая продукция в части ее маркировки». [Текст] Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 881. – 2011.

11. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». [Текст] Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года N 67. – 2013.

12. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». [Текст] Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года N 68. – 2013.

13. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1324-03. [Текст] – М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004.—20 с.

14. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов (СанПиН 42-123-4117-86).

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

1. www.rosпотреbnadzor.ru (открытый доступ)
2. www.altrpn.ru (открытый доступ)
3. www.btk-online.ru (открытый доступ)
4. www.euro.who.int/foodsafety?language=Russian- (открытый доступ)
5. www.usfoods.ru (открытый доступ)
6. www.chinawindow.ru (открытый доступ)
7. www.fst.vt.edu/extension/foodsafety/haccp.jpg (открытый доступ)
8. seafood.ucdavis.edu/haccp/training/sitemapnew.jpg (открытый доступ)
9. www.who.int/foodsafety (открытый доступ)
10. www.ecohome.ru (открытый доступ)

11. www.roheline24.ee/ru (открытый доступ)
12. www.dis.ru (открытый доступ)
13. www.consultant.ru (открытый доступ)
14. www.garant.ru (открытый доступ)
15. www.humbiol.ru (открытый доступ)
16. www.cnshb.ru (открытый доступ)
17. www.standartGost.ru (открытый доступ)
18. www.znaytovar.ru (открытый доступ)

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

Таблица 9

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Корпус № 1, ауд. 210: для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	1. Мерные цилиндры на 1,0 л – 2 шт. 2. Стол лабораторный 1 шт. 3. Столы для химреактивов 3 шт. 4. Стол-мойка пристенная 1 шт. 5. Стол-мойка с сушилкой 1 шт. 6. Стеллаж лабораторный 1 шт. 7. Парты 6 шт. 8. Стулья 20 шт 9. Доска меловая 1 шт. 10. Аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт. (Инв. №210134000004154) 11. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт. (Инв. №599282, Инв. №599283) 12. Дистиллятор ДЭ-4 1 шт. (Инв. №599269)
Центральная научная библиотека им. Н.И. Железнова для самостоятельной работы	Читальный зал

10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

«Товароведение однородных групп продовольственных товаров» является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание теоретических и семинарских занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для

дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» рекомендуется воспользоваться списком отечественной и зарубежной литературы, интернет-источниками.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Для отработки пропущенных лекционных занятий студенты обязаны самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций, реферат по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка семинарских занятий проводится в форме собеседования.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия (в том числе по реализации практической подготовки) представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости:

- лекции (занятия лекционного типа);
- практические занятия, лабораторные работы;
- групповые консультации;
- индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;
- самостоятельная работа обучающихся.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший лекционное занятие, обязан самостоятельно изучить материал пропущенной лекции и ответить на вопросы преподавателя по теме пропущенной лекции. Студент, пропустивший практическое занятие (лабораторную работу), обязан самостоятельно подготовиться к выполнению работы, выполнить ее в полном объеме и устно ответить на вопросы преподавателя по пропущенной теме.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на семинарских занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий, профориентацией в процессе обучения, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию следует проводить путем тестирования. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и семинарских занятиях.