

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА
Должность: РЕКТОР
Дата подписания: 11.04.2022 15:58:13
Уникальный программный ключ:
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
«ЮУГПУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В	Товароведение пищевых продуктов

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Ногина Анна Александровна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	1	15.09.2020	

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю)	4
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	5
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	10
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	11
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	16
7. Перечень образовательных технологий	19
8. Описание материально-технической базы	20

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

1.3 Изучение дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Документоведение в пищевой промышленности», «Санитария и гигиена питания».

1.4 Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «выполнение и защита выпускной квалификационной работы», «Диетическое питание», «Консервирование и заготовка продуктов питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Пищевые и биологически активные добавки», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технология продуктов питания», «Товароведение упаковочных материалов».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов прочных знаний по вопросам классификации, ассортимента, стандартизации продовольственных товаров, их полезных свойств, оптимальных условий хранения, а также навыков по оценке их качества, необходимых для успешной профессиональной деятельности

1.6 Задачи дисциплины:

1) разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;

2) организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;

3) применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

4) проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение.

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

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	Л	ПЗ	СРС	
Итого по дисциплине	14	20	133	167
Первый период контроля				
<i>Общетеоретические основы товароведения пищевых продуктов</i>	6	10	88	104
Сертификация и экспертиза пищевых продуктов	2		18	20
Химический состав пищевых продуктов	2		18	20
Методы оценки качества пищевых продуктов	2	2	18	22
Стандартизация пищевых продуктов		4	16	20
Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		4	18	22
Итого по видам учебной работы	6	10	88	104
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Зачет				4
Итого за Первый период контроля				108
Второй период контроля				
<i>Товароведение основных групп пищевых продуктов</i>	8	10	45	63
Товароведная характеристика зерна. Ассортимент муки			6	6
Крупы и макаронные изделия	2		4	6
Свежие плоды		2	4	6
Производство чая и кофе		2	5	7
Пряности. Приправы		2	4	6
Молоко и молочные продукты	2		4	6
Товароведная характеристика яиц и яичных товаров		2	4	6
Сыры. Пищевые жиры		2	4	6
Мясная гастрономия	2		4	6
Рыбная гастрономия	2		6	8
Итого по видам учебной работы	8	10	45	63
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Экзамен				9
Итого за Второй период контроля				72

**3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ
(РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА
АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ**

3.1 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Общетеоретические основы товароведения пищевых продуктов	6
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2)	
1.1. Сертификация и экспертиза пищевых продуктов Стандартизация и качество пищевых продуктов. Факторы, определяющие качество продовольственных товаров. Методы определения качества пищевых продуктов. Формы и методы контроля качества. Организация технического контроля на предприятиях. Учебно-методическая литература: 1, 3	2
1.2. Химический состав пищевых продуктов Химический состав продовольственных товаров. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов. Белки. Состав белков. Значение белков для организма. Классификация белков по строению и содержанию аминокислот. Содержание белков в пищевых продуктах. Краткая характеристика простых и сложных белков. Изменение свойств белков при кулинарной обработке продуктов. Жиры, их состав. Пищевое значение жиров. Растворительные и животные жиры, их физико-химические свойства. Содержание жиров в продуктах. Омыление и гидрогенизация жиров. Использование жиров в пищевой промышленности и кулинарии. Углеводы, их состав, содержание в пищевых продуктах. Классификация углеводов: моносахариды, дисахариды, полисахариды. Значение углеводов для организма человека. Способность моносахаридов к брожению. Гидролиз дисахаридов. Изменения крахмала при тепловой обработке. Витамины. Значение витаминов для организма человека. Классификация витаминов, их содержание в продуктах. Влияние различных факторов на сохранение и разрушение витаминов. Минеральные вещества. Роль минеральных веществ для жизнедеятельности организма. Макро- и микроэлементы. Содержание минеральных веществ в продуктах. Вода, её роль для жизнедеятельности человека. Учебно-методическая литература: 1	2
1.3. Методы оценки качества пищевых продуктов Сущность стандартизации и её роль в улучшении качества пищевых продуктов. Основные понятия и определения в области стандартизации. Государственная система стандартизации. Виды стандартов и их характеристика. Стандартизация и качество продукции. Термины и определения в области качества Учебно-методическая литература: 2	2
2. Товароведение основных групп пищевых продуктов	8
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
2.1. Крупы и макаронные изделия Крупы и макаронные изделия. Строение зерна и его пищевая ценность. Виды круп. Пищевая ценность различных круп. Роль крахмала при кулинарном использовании круп. Производство круп. Зерновые культуры и ассортимент получаемых из них круп. Товароведная характеристика различных круп. Требования к качеству, условия и сроки хранения круп. Использование круп в кулинарии. Учебно-методическая литература: 1, 2	2

2.2. Молоко и молочные продукты Молоко и молочные продукты. Пищевая ценность и химический состав молока и сливок. Коровье молоко и сливки. Классификация молока и сливок по жирности, термической обработке, разливу. Ассортимент . Кисломолочные продукты: сметана, творог, диетические кисломолочные продукты, их пищевая ценность. Способы приготовления. Ассортимент, Требования к качеству, условия и сроки хранения.. Использование молочных продуктов в кулинарии. Учебно-методическая литература: 2	2
2.3. Мясная гастрономия Мясная гастрономия. Ассортимент, основные стадии производства вареных, полукопченых, сырокопченых, варено-копченых колбас. Ассортимент мясных копчёностей. Мясные консервы. Учебно-методическая литература: 1, 3	2
2.4. Рыбная гастрономия Рыбная гастрономия. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Семейства рыб. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Продукты переработки рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Учебно-методическая литература: 2, 3	2

3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Общетеоретические основы товароведения пищевых продуктов	10
<i>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</i>	
ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2)	
1.1. Методы оценки качества пищевых продуктов 1. Методика определения пищевой и энергетической ценности продуктов. 2. Понятие теоретической и фактической ценности пищевых продуктов. 3. Определение теоретической и фактической ценности отдельных продуктов и кулинарных блюд. Учебно-методическая литература: 2	2
1.2. Стандартизация пищевых продуктов 1. Сущность, цели и задачи стандартизации. 2. Государственная система стандартизации Российской Федерации. 3. Структура и содержание стандартов на пищевую продукцию. 4. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. 5. Штриховое кодирование товаров. Учебно-методическая литература: 1	4
1.3. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов План: 1. Методика определения пищевой и энергетической ценности продуктов. 2. Понятие теоретической и фактической ценности пищевых продуктов. 3. Определение теоретической и фактической ценности отдельных продуктов и кулинарных блюд. Задания: 1. Рассчитать теоретическую и фактическую пищевую ценность пищевых продуктов. 2. Рассчитать теоретическую и фактическую пищевую ценность кулинарных блюд. Учебно-методическая литература: 1, 3	4
2. Товароведение основных групп пищевых продуктов	10
<i>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</i>	
ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
2.1. Свежие плоды Плоды, грибы. Химический состав, пищевая ценность, товароведная классификация. Характеристика отдельных сортов семечковых, косточковых и субтропических плодов. Использование в кулинарии растительной продукции. Грибы. Классификация грибов. Особенности кулинарной обработки. Ядовитые грибы, их отличительные признаки. Учебно-методическая литература: 1, 3	2

<p>2.2. Производство чая и кофе</p> <p>Значение вкусовых товаров для питания. Классификация вкусовых товаров.</p> <p>Чай. Пищевая ценность. Виды чая по способу производства, районам произрастания. Торговые сорта черного и зеленого байховых чаев. Экстрагированный чай. Оценка качества и хранение чая.</p> <p>Кофе. Пищевая ценность и особенности химического состава сырого кофе. Разновидности и сорта кофе. Жареный кофе. Упаковка, маркировка и хранение кофе. Растворимый кофе и кофейные напитки.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2</p>	2
<p>2.3. Пряности. Приправы</p> <p>Пряности и приправы. Пищевая ценность, роль в питании. Классификация пряностей, краткая характеристика некоторых видов, их кулинарное использование.</p> <p>Поваренная соль. Пищевая ценность и химический состав. Виды соли по способу добычи. Ассортимент соли по характеру обработки. Упаковка, маркировка и хранение соли.</p> <p>Сахар. Пищевая ценность, химический состав. Ассортимент сахара: сахар-песок, сахар-рафинад, сахарная пудра. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 3</p>	2
<p>2.4. Товароведная характеристика яиц и яичных товаров</p> <p>Пищевая ценность, строение и химический состав куриного яйца. Ассортимент яиц по видам (в зависимости от сроков хранения) и категориям. Маркировка яиц. Требования к качеству яиц, пищевой и технический брак. Условия и сроки хранения. Яичные продукты. Меланж. Требования к качеству, хранение на предприятиях. Яичный порошок. Пищевая ценность, способы получения. Требования к качеству.</p> <p>Учебно-методическая литература: 2, 3</p>	2
<p>2.5. Сыры. Пищевые жиры</p> <p>Пищевая ценность и химический состав сыров. Технология производства твердых сычужных и кисломолочных сыров. Ассортимент. Требования к маркировке, качеству сыров. Условия и сроки хранения.</p> <p>Учебно-методическая литература: 2</p>	2

3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Общетеоретические основы товароведения пищевых продуктов	88
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2)	
<p>1.1. Сертификация и экспертиза пищевых продуктов</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка конспекта по теме: "Сертификация потребительских товаров" Учебно-методическая литература: 1, 3</p>	18
<p>1.2. Химический состав пищевых продуктов</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом: Расчет химического состава основных групп сырья, блюд и изделий Учебно-методическая литература: 2, 3</p>	18
<p>1.3. Методы оценки качества пищевых продуктов</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка конспекта по теме: "Методы оценки качества пищевых продуктов" Учебно-методическая литература: 2, 3</p>	18
<p>1.4. Стандартизация пищевых продуктов</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом: Конспект по теме: Изучить структуру стандартов на пищевые продукты. Сделать анализ разделов стандартов. Расшифровать штриховое кодирование товаров. Учебно-методическая литература: 1</p>	16

1.5. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов Задание для самостоятельного выполнения студентом: Расчет энергетической ценности (количество белков, жиров, углеводов и общая калорийность) блюд и напитков Учебно-методическая литература: 2, 3	18
2. Товароведение основных групп пищевых продуктов	45
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
2.1. Товароведная характеристика зерна. Ассортимент муки Задание для самостоятельного выполнения студентом: Выполнение тестовых заданий по теме "Характеристика зерна. Мука" Учебно-методическая литература: 1	6
2.2. Крупы и макаронные изделия Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка реферата по теме: Идентификационные признаки крупы. Фальсификация крупы. Идентификационные признаки зерна. Фальсификация зерна. Учебно-методическая литература: 2, 3	4
2.3. Свежие плоды Задание для самостоятельного выполнения студентом: Решение производственной задачи: Провести идентификацию и выявить соответствие образцов свежих овощей и плодов Результат оформить в форме таблицы. Сделать заключение Учебно-методическая литература: 2	4
2.4. Производство чая и кофе Задание для самостоятельного выполнения студентом: Решение производственных задач. Провести идентификацию и выявить соответствие образцов маркировки кофе растворимого. Результат оформить в форме таблицы. Сделать заключение Учебно-методическая литература: 1, 3	5
2.5. Пряности. Приправы Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить конспект по теме: Идентификационные признаки пряностей и приправ Фальсификация пряностей и приправ Учебно-методическая литература: 2, 3	4
2.6. Молоко и молочные продукты Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить доклад по теме: Идентификация молока и молочных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации. Учебно-методическая литература: 3	4

<p>2.7. Товароведная характеристика яиц и яичных товаров</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Выполнить тест по теме:</p> <p>Воздушная камера яйца называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> пуга халазы жгут красюк <p>2. Сроки хранения диетических яиц:</p> <ol style="list-style-type: none"> от 8 до 25 суток не более 7 суток не более 12 суток от 5 до 10 суток. <p>3. Какие растительные масла называются нерафинированными:</p> <ol style="list-style-type: none"> прошедшие гидратацию и фильтрацию прошедшие только механическую очистку прошедшие гидратацию и отбелку прошедшие отбелку и дезодорацию. <p>4. Какова максимальная жирность сливочного масла?</p> <ol style="list-style-type: none"> 40% 58% 77% 82,5% <p>Учебно-методическая литература: 1, 2</p>	4
<p>2.8. Сыры. Пищевые жиры</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовить презентацию по теме:</p> <p>Изучить возможные способы, виды фальсификации сыра и приобрести навыки в проведении их идентификации и обнаружение фальсификации.</p> <p>Учебно-методическая литература: 2</p>	4
<p>2.9. Мясная гастрономия</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовить конспект по теме:</p> <p>Изучить возможные способы, виды фальсификации мясных полуфабрикатов и приобрести навыки в проведении их идентификации и обнаружение фальсификации.</p> <p>Учебно-методическая литература: 2</p>	4
<p>2.10. Рыбная гастрономия</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Изучить возможные способы, виды фальсификации рыбных полуфабрикатов и приобрести навыки в проведении их идентификации и обнаружение фальсификации.</p> <p>Учебно-методическая литература: 2</p>	6

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
Основная литература		
1	Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник/ Микулович Л.С.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2010.— 416 с.	http://www.iprbookshop.ru/20157.html .— ЭБС «IPRbooks»
2	Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 229 с.	http://www.iprbookshop.ru/55916.html .— ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература		
3	Мезенцева Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мезенцева Г.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019.— 184 с.	http://www.iprbookshop.ru/88443.html .— ЭБС «IPRbooks»

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Описание показателей и критерии оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС									
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль								Промежуточная аттестация
	Доклад/сообщение	Конспект по теме	Мультимедийная презентация	Реферат	Ситуационные задачи	Тест	Схема/граф-схема	Зачет/Экзамен	
ПК-6									
3.1 (ПК.6.1)	+	+		+					+
У.1 (ПК.6.2)			+			+			+
В.1 (ПК.6.3)					+			+	+

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Общетеоретические основы товароведения пищевых продуктов":

1. Доклад/сообщение

1. Сущность балльной оценки качества пищевых продуктов.
2. Методы исследования качества продовольственных товаров.
3. Государственная система стандартизации.
4. Отличительные особенности ГОСТов, СТП и технических условий.
5. Международное сотрудничество в области стандартизации.
6. Организация технического контроля пищевой продукции на предприятии.

Количество баллов: 5

2. Конспект по теме

1. Классификация пищевых жиров.
2. Животные топленые жиры. Пищевая ценность, свойства, ассортимент.
3. Растительное масло. Виды, отличительные признаки, химический состав, требования к качеству.
4. Маргарин, его виды, пищевая ценность.

Количество баллов: 5

3. Тест

При производстве чёрного чая:

- a) не проводится ферментация
- b) проводится ферментация чайного листа
- c) используются огрубевшие листья и побеги
- d) используются только верхушечные почки

2. Какая из пряностей получена искусственно?

- a) корица
- b) ваниль
- c) ванилин
- d) шафран

3. Какие сорта кофе содержат больше кофеина:

- a) либерика
- b) арабика
- c) робуста.

4. К какой группе пряностей относится имбирь?

- a) К цветочным
- b) К коровym
- c) К корневым

d) К плодово-семенным

5. Какие пряности относятся к плодовым:

- a) ваниль
- b) корица
- c) мускатный орех
- d) кардамон
- e) бадьян

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Товароведение основных групп пищевых продуктов":

1. Мультимедийная презентация

1. Этапы развития товароведения пищевых продуктов.
2. Развитие товароведения в России.
3. Роль советских ученых в становлении научной дисциплины «Товароведение».
4. Современный этап развития товароведения пищевых продуктов.
5. Связь товароведения с другими научными дисциплинами.

Количество баллов: 10

2. Реферат

1. Классификация продовольственных товаров.
2. Предмет и задачи товароведения. Основные понятия.
3. Качество товара. Показатели качества продовольственных товаров.
4. Методы определения качества пищевых продуктов.
5. Преимущества и недостатки органолептического метода оценки качества товаров.

Количество баллов: 5

3. Ситуационные задачи

Провести идентификацию образцов меда в потребительской таре.

Результаты оформить в таблице. Сделать вывод

Идентификация меда, расфасованного в потребительскую тару, начинается с изучения маркировки. Изучите информацию имеющуюся на этикетке и сравните ее с требованиями ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителей», ФЗ «О Защите прав потребителей» и ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Количество баллов: 15

4. Схема/граф-схема

Пользуясь ГОСТР изучить идентифицирующие критерии полутвердых сычужных сыров. Исходя из индивидуального варианта (таблица 1) изучить их форму, размер, массу, а также рисунок, массовую долю влаги, жира соответствующих наименований сыров. Результаты изучения занести в схему

Количество баллов: 15

5.2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

Первый период контроля

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Основные черты (особенности) потребительной стоимости.
2. Виды потребительной стоимости продуктов труда.
3. Предмет товароведения. Понятие о потребительной стоимости. Товар как диалектическое единство потребительной стоимости и стоимости.
4. Потребности населения и их роль в формировании общественной потребительной стоимости.
5. Понятие о потребительских свойствах товаров, требования к ним и их классификация (свойства социального назначения, функциональные, надежности в эксплуатации, эргономические, эстетические, экологические, безопасности потребления).
6. Свойства социального назначения и их показатели (общественная целесообразность выпуска товаров, социальный адрес и потребительский класс, соответствие товара оптимальному ассортименту, сроки морального износа).
7. Функциональные свойства и показатели, их характеризующие (совершенство выполнения основных функций, универсальность применения, совершенство выполнения вспомогательных операций).
8. Свойства надежности в эксплуатации, безотказность, долговечность, ремонтопригодность, сохраняемость и показатели, их характеризующие.

9. Эргономические свойства и их показатели (антропометрические, гигиенические, психофизиологические, психологические).
10. Эстетические свойства и показатели, их характеризующие (информационная выразительность, целостность композиции, рациональность формы, совершенство производственного исполнения).
11. Экологические свойства.
12. Свойства безопасности и виды безопасности (биологическая, механическая, электрическая, пожарная, товаротранспортных средств).
13. Качество товаров. Факторы, формирующие качество товаров и способствующие их сохранению. Методы определения показателей качества.
14. Основные черты потребительской стоимости товаров.
15. Связь товароведения с разными науками и научными дисциплинами.
16. Сегментация рынка, ее сущность, цели, методы.
17. Методология определения потребностей населения региона.
18. Понятие о потребительских свойствах товаров, их классификация и определение.
19. Социальные свойства товаров, сущность, определения, их показатели.
20. Функциональные свойства товаров, их показатели.
21. Методы определения показателей: их сущность, использование.
22. Методы определения показателей: их сущность, использование.
23. Сегментация рынка, ее сущность, цели, методы.
24. Понятие о физическом состоянии товара: предельное состояние, работоспособность,
25. исправимость, отказ.
26. Показатели безотказности и ремонтопригодности товаров.
27. Долговечность товаров и ее показатели.
28. Надежность товаров как сложное свойство. Роль отдельных свойств в формировании надежности разных групп и видов товаров.
29. Классификация эргономических свойств и показатели их характеризующие
30. Функциональные свойства товаров, их показатели.
31. Групповые и единичные показатели эстетических свойств товаров.
32. Надежность товаров и показатели, которые ее характеризуют.
33. Социальные свойства товаров, сущность, определения, их показатели.
34. Методы оценки уровня качества: дифференцированный, комплексный, смешанный.
35. Надежность товаров как сложное свойство. Роль отдельных свойств в формировании надежности разных групп и видов товаров.

Второй период контроля

1. Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Классификация, кодирование, штриховое кодирование.
2. Хранение продтоваров, виды хранения, сроки хранения.
3. Факторы, влияющие на сохраняемость потребительских свойств продтоваров.
4. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
5. Виды потерь продовольственных товаров и меры по их предупреждению.
6. Основы консервирования продовольственных товаров.
7. Потребительские свойства продовольственных товаров.
8. Химический состав продовольственных товаров.
9. Понятие об экспертизе, виды экспертизы.
10. Понятия «идентификация» и «фальсификация», виды и способы.
11. Порядок приемки продовольственных товаров.
12. Пищевые добавки, классификация, нормирование.
13. Показатели качества, методы исследования, понятие конкурентоспособности продтоваров.
14. Техническое регулирование продовольственных товаров.
15. Сахар. Пищевая ценность сахара. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
16. Мед. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент меда. Качество. Упаковка. Хранение. Виды и способы фальсификации.
17. Мучные кондитерские изделия. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Требование к качеству. Хранение мучных кондитерских изделий.
18. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка. Хранение.
19. Карамель, конфеты, шоколад. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент. Отличие конфет от карамели. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка. Хранение.

20. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Ассортимент. Требования к качеству. Транспортирование. Хранение.
21. Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Ассортимент. Качество. Упаковка. Условия хранения.
22. Рыбные консервы и пресервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
23. Икорные товары. Формирование потребительских свойств. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
24. Яйца куриные. Строение яиц. Потребительские свойства. Классификация. Упаковка. Маркировка. Хранение. Дефекты яиц.
25. Колбасные изделия. Потребительские свойства колбасных изделий. Сравнительная характеристика видов колбасных изделий. Качество. Дефекты. Упаковка. Хранение. Потери и пути снижения при хранении.
26. Мясные консервы. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
27. Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава. Пищевая ценность. Классификация. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
28. Мясо. Потребительские свойства мяса. Классификация. Маркировка мяса. Стандартная разрубка туш. Показатели качества. Дефекты. Хранение.
29. Крупы, классификация, потребительские свойства. Ассортимент. Показатели качества, дефекты, потери в процессе товародвижения.
30. Мука. Классификация. Ассортимент муки. Влияние сырья на потребительские свойства муки. Качество. Хранение.
31. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Ассортимент. Потребительские свойства. Дефекты и болезни хлеба. Транспортирование и хранение. Сроки реализации.
32. Макаронные изделия. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
33. Молоко. Сливки. Потребительские свойства и формирование ассортимента молока. Упаковка. Маркировка. Хранение, потери при хранении.
34. Кисломолочные продукты: сметана, творог, кисломолочные напитки. Потребительские свойства. Качество. Упаковка. Хранение.
35. Сыры. Пищевая ценность сырья. Классификация. Сравнительная характеристика видов. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Хранение.
36. Свежие овощи и плоды. Классификация. Характеристика и использование овощей, Дефекты. Хранение.
37. Продукты переработки плодов и овощей. Цели и способы переработки. Классификация. Ассортимент. Пищевая ценность.
38. Плодовоовощные консервы. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Качество. Дефекты. Условия хранения.
39. Растительные масла. Животные жиры. Классификация в зависимости от способа получения. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
40. Пищевые жиры. Маргарин. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Хранение.
41. Масло коровье. Сыре. Способы получения. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Упаковка. Транспортирование. Хранение.
42. Алкогольные напитки. Физиологическое воздействие на организм человека. Сыре. Классификация. Характеристика отдельных групп по ассортименту. Виды фальсификации.
43. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Классификация. Потребительские свойства. Ассортимент. Упаковка. Хранение.
44. Чай. Кофе. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Сорта. Ассортимент. Упаковка. Хранение.

5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	<ul style="list-style-type: none"> - дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Хорошо"	<ul style="list-style-type: none"> - дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы

"Удовлетворительно" ("зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации - неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя - выполнение заданий при подсказке преподавателя - затруднения в формулировке выводов
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> - неправильная оценка предложенной ситуации - отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лекции

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

2. Практические

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

3. Зачет

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачету и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критерии выставления зачета и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путем самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

4. Экзамен

Экзамен преследует цель оценить работу обучающегося за определенный курс: полученные теоретические знания, их прочность, развитие логического и творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умения анализировать и синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, утвержденным заведующим кафедрой. Экзаменационный билет включает в себя два вопроса и задачи. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения обучающихся не позднее чем за один месяц до экзаменационной сессии.

В процессе подготовки к экзамену организована предэкзаменационная консультация для всех учебных групп.

При любой форме проведения экзаменов по билетам экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы, задачи и примеры по программе данной дисциплины. Дополнительные вопросы, также как и основные вопросы билета, требуют развернутого ответа.

Результат экзамена выражается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

5. Доклад/сообщение

Доклад – развернутое устное (возможен письменный вариант) сообщение по определенной теме, сделанное публично, в котором обобщается информация из одного или нескольких источников, представляется и обосновывается отношение к описываемой теме.

Основные этапы подготовки доклада:

1. четко сформулировать тему;
2. изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
 - первичные (статьи, диссертации, монографии и т. д.);
 - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.);
 - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.);
3. написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
4. написать доклад, соблюдая следующие требования:
 - структура доклада должна включать краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
 - в содержании доклада общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
5. оформить работу в соответствии с требованиями.

6. Конспект по теме

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов.

План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то теме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

Этапы выполнения конспекта:

1. определить цель составления конспекта;
2. записать название текста или его части;
3. записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
4. выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
5. выделить основные положения текста;
6. выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
7. последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
8. включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
9. использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, шрифт разного начертания, ручки разного цвета);
10. соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

7. Реферат

Реферат – теоретическое исследование определенной проблемы, включающее обзор соответствующих литературных и других источников.

Реферат обычно включает следующие части:

1. библиографическое описание первичного документа;
2. собственно реферативная часть (текст реферата);
3. справочный аппарат, т.е. дополнительные сведения и примечания (сведения, дополнительно характеризующие первичный документ: число иллюстраций и таблиц, имеющихся в документе, количество источников в списке использованной литературы).

Этапы написания реферата

1. выбрать тему, если она не определена преподавателем;
2. определить источники, с которыми придется работать;
3. изучить, систематизировать и обработать выбранный материал из источников;
4. составить план;
5. написать реферат:
 - обосновать актуальность выбранной темы;
 - указать исходные данные реферируемого текста (название, где опубликован, в каком году), сведения об авторе (Ф. И. О., специальность, ученая степень, ученое звание);
 - сформулировать проблематику выбранной темы;
 - привести основные тезисы реферируемого текста и их аргументацию;
 - сделать общий вывод по проблеме, заявленной в реферате.

При оформлении реферата следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

8. Тест

Тест это система стандартизованных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- проработать информационный материал по дисциплине. Проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- выяснить все условия тестирования заранее. Необходимо знать, сколько тестов вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
- работая с тестами, внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном листке ответов выписать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования указать ответ в соответствующем поле (полях);
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце.
- оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

9. Мультимедийная презентация

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

10. Ситуационные задачи

Ситуационная задача представляет собой задание, которое включает в себя характеристику ситуации из которой нужно выйти, или предложить ее исправить; охарактеризовать условия, в которых может возникнуть та или иная ситуация и предложить найти выход из нее и т.д.

При выполнении ситуационной задачи необходимо соблюдать следующие указания:

1. Внимательно прочитать текст предложенной задачи и вопросы к ней.
2. Все вопросы логично связаны с самой предложенной задачей, поэтому необходимо работать с каждым из вопросов отдельно.
3. Вопросы к задаче расположены по мере усложнения, поэтому желательно работать с ними в том порядке, в котором они поставлены.

11. Схема/граф-схема

Схема — графическое представление определения, анализа или метода решения задачи, в котором используются символы для отображения данных.

Граф-схема — графическое изображение логических связей между основными субъектами текста (отношений между условно выделенными константами).

Для выполнения задания на составление схемы/граф-схемы необходимо:

1. Выделить основные понятия, изученные в данном разделе (по данной теме).
2. Определить, как понятия связаны между собой.
3. Показать, как связаны между собой отдельные блоки понятий.
4. Привести примеры взаимосвязей понятий в соответствии с созданной граф-схемой.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Развивающее обучение
2. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
3. Кейс-технологии
4. Игровые технологии

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
 - Операционная система Windows 10
 - Microsoft Office Professional Plus
 - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
 - Справочная правовая система Консультант плюс
 - 7-zip
 - Adobe Acrobat Reader DC