

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА
Должность: РЕКТОР
Дата подписания: 14.10.2022 14:58:37
Уникальный программный ключ:
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
«ЮУГПУ» № 1001-ГРНТИ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.О	Товароведение продовольственных продуктов

Код направления подготовки	44.03.05
Направление подготовки	Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Технология. Дополнительное образование (Художественно-эстетическое)
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	очная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Пушкарская Светлана Фарважевна

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

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	10	13.06.2019	
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	1	10.09.2020	

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю)	5
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	14
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	16
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	23
7. Перечень образовательных технологий	26
8. Описание материально-технической базы	27

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Товароведение продовольственных продуктов» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.05 «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Товароведение продовольственных продуктов» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Химия в пищевом и текстильном производстве».

1.4 Дисциплина «Товароведение продовольственных продуктов» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании», «Оформление кулинарных и кондитерских изделий», «Современное оборудование пищевого производства», «Технология приготовления пищи», «Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании», для проведения следующих практик: «учебная практика (по обработке пищевых продуктов)».

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, расчету пищевой ценности пищевых продуктов и кулинарных блюд.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) изучить химический состав пищевых продуктов;
- 2) изучить классификацию и ассортимент продовольственных товаров;
- 3) изучить условия и сроки хранения отдельных групп и видов продовольственных товаров;
- 4) научить производить расчет энергетической и пищевой ценности пищевых продуктов и кулинарных блюд;
- 5) научить использовать знания о свойствах пищевых продуктов при оценке качества пищевых продуктов;
- 6) сформировать навыки работы с нормативно-технической документацией;
- 7) сформировать навыки органолептической оценки качества пищевых продуктов.

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	ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний ОПК.8.1 Знать историю, теорию, закономерности и принципы построения научного знания для осуществления педагогической деятельности. ОПК.8.2 Уметь проектировать и осуществлять педагогическую деятельность с опорой на специальные научные знания. ОПК.8.3 Владеть технологиями осуществления педагогической деятельности на основе научных знаний.
2	ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности ПК.1.1 Знает содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю научной (предметной) области; закономерности, определяющие место соответствующей науки в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и (или) дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения ПК.1.2 Умеет применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.8.1 Знать историю, теорию, закономерности и принципы построения научного знания для осуществления педагогической деятельности.	3.1 Знает теоретические основы дисциплины в пределах требований федеральных государственных образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы, необходимые для решения педагогических задач.

2	ОПК.8.2 Уметь проектировать и осуществлять педагогическую деятельность с опорой на специальные научные знания.	У.1 Умеет адаптировать специальные научные знания для применения их в процессе осуществления профессиональной деятельности. У.2 Умеет организовывать учебный процесс с использованием возможностей образовательной среды.
3	ОПК.8.3 Владеть технологиями осуществления педагогической деятельности на основе научных знаний.	В.1 Владеет навыками обоснованного выбора педагогической технологии и методов обучения в профессиональной деятельности.
1	ПК.1.1 Знает содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю научной (предметной) области; закономерности, определяющие место соответствующей науки в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и (или) дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения	3.2 Знает классификацию и ассортимент продовольственных товаров. 3.3 Знает химический состав пищевых продуктов. 3.4 Знает условия и сроки хранения отдельных групп и видов продовольственных товаров. 3.5 Знает методы оценки качества пищевых продуктов.
2	ПК.1.2 Умеет применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса	У.3 Умеет использовать методы обучения в образовательном процессе. У.4 Умеет использовать знания о свойствах пищевых продуктов при оценке качества пищевых продуктов. У.5 Умеет производить расчет энергетической и пищевой ценности пищевых продуктов и кулинарных блюд.
3	ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач	В.2 Владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды. В.3 Владеет навыками работы с нормативно-технической документацией. В.4 Владеет органолептическими методами оценки качества пищевых продуктов.

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
	CPC	Л	ЛЗ	ПЗ	
Итого по дисциплине	40	8	16	8	72
Первый период контроля					
<i>Общетеоретические основы товароведения пищевых продуктов</i>	10	4		4	18
Предмет и задачи товароведения пищевых продуктов		2			2
Химический состав пищевых продуктов	4	2			6
Методы оценки качества пищевых продуктов	2			2	4
Стандартизация пищевых продуктов	2				2
Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2			2	4
<i>Продукты растительного происхождения</i>	10		8		18
Товароведная характеристика зерна. Ассортимент муки	4				4
Хлебопекарные свойства муки			4		4
Крупы и макаронные изделия	2				2
Хлеб	2				2
Свежие овощи			4		4
Свежие плоды	2				2
Итого по видам учебной работы	20	4	8	4	36
<i>Форма промежуточной аттестации</i>					
Зачет					
Итого за Первый период контроля					36
Второй период контроля					
<i>Вкусовые товары и вспомогательное сырье</i>	4		4	2	10
Вкусовые товары				2	2
Вспомогательное сырье	2				2
Пряности	2				2
Органолептическая оценка вкусовых товаров			4		4
<i>Продукты животного происхождения</i>	8	4	2	2	16
Молоко и молочные продукты	2	2			4
Товароведная характеристика яиц и яичных товаров			2		2
Пищевые жиры	2			2	4
Сыры		2			2
Рыба и рыбные продукты	2				2
Мясная и рыбная гастрономия	2				2
<i>Исследовательская работа</i>	8		2		10
Захист проекта	8		2		10
Итого по видам учебной работы	20	4	8	4	36
<i>Форма промежуточной аттестации</i>					
Экзамен					36
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 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Общетеоретические основы товароведения пищевых продуктов	10
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1) ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), У.5 (ПК.1.2)	
1.1. Химический состав пищевых продуктов Задание для самостоятельного выполнения студентом: Составление таблицы "Витамины. Минеральные вещества". Структура таблицы: 1. Наименование витамина/ минерального вещества. 2. Содержание в продуктах питания. 3. Суточная норма потребления. 4. Роль для организма человека. Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 15	4
1.2. Методы оценки качества пищевых продуктов Задание для самостоятельного выполнения студентом: Задания: 1. Подготовить презентацию «Маркировка пищевых продуктов». *Выбор продукта на усмотрение студента 2. Проверить правильность штрихового кодирования продовольственных продуктов (не менее 5). Учебно-методическая литература: 2	2
1.3. Стандартизация пищевых продуктов Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Изучить структуру и содержание стандартов на пищевую продукцию: - ГОСТ 52121-2003 - ГОСТ 21122-75 - ГОСТ 5550-74 2. Подготовить конспект «Основные разделы и содержание стандартов на пищевую продукцию». Учебно-методическая литература: 1, 3, 15	2
1.4. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов Задание для самостоятельного выполнения студентом: Решение задач на определение пищевой ценности пищевых продуктов и кулинарных блюд. Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 15	2
2. Продукты растительного происхождения	10
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), У.3 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), В.2 (ПК.1.3), В.3 (ПК.1.3) ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1), У.1 (ОПК.8.2), У.2 (ОПК.8.2), В.1 (ОПК.8.3)	
2.1. Товароведная характеристика зерна. Ассортимент муки Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка конспекта. План: 1. Строение зерна, основные способы помола зерна. 2. Сорта муки и их отличительные признаки. 3. Пищевая и энергетическая ценность муки. Учебно-методическая литература: 1, 2, 4, 11	4

<p>2.2. Крупы и макаронные изделия</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка конспекта.</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, пищевая ценность и химический состав круп. 2. Основные стадии производства круп. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения круп. 4. Ассортимент и пищевая ценность макаронных изделий. 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения макаронных изделий. <p>Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 11</p>	2
<p>2.3. Хлеб</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка конспекта.</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая ценность хлеба. 2. Ассортимент хлеба. 3. Пороки хлеба. 4. Требования к качеству и сроки реализации хлебной продукции. 5. Условия хранения хлеба. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4</p>	2
<p>2.4. Свежие плоды</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка презентации «Свежие плоды». Отразить ассортимент свежих плодов, кулинарное использование.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 6, 15</p>	2
<p>3. Вкусовые товары и вспомогательное сырье</p>	4
<p>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</p> <p>ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1) ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), В.2 (ПК.1.3), В.3 (ПК.1.3), В.4 (ПК.1.3)</p> <p>3.1. Вспомогательное сырье</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка конспекта.</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Химический состав и пищевая ценность сахара. 2. Ассортимент сахара: сахар-песок, сахар-рафинад, сахарная пудра. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 8, 15</p> <p>3.2. Пряности</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка конспекта.</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая ценность, роль в питании. 2. Классификация пряностей, краткая характеристика некоторых видов. 3. Кулинарное использование. <p>Разработка деловой игры.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 8</p> <p>4. Продукты животного происхождения</p>	2

<p>4.1. Молоко и молочные продукты</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка конспекта</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> Спреды и смеси топленые. Требования к качеству, упаковка, маркировка и условия хранения. Мороженое. Условия и сроки хранения. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 15</p>	2
<p>4.2. Пищевые жиры</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка докладов по плану семинара:</p> <ol style="list-style-type: none"> Кулинарные жиры: виды, требования к качеству. Упаковка, хранение. Область применения. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 4</p>	2
<p>4.3. Рыба и рыбные продукты</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка конспекта</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> Общие сведения о рыбе Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы по различным признакам. Строение рыбы с костным и хрящевым скелетом. Требования к качеству и условия хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы. <p>Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 9</p>	2
<p>4.4. Мясная и рыбная гастрономия</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка конспекта</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> Ассортимент колбасных изделий и мясокопченостей. Ассортимент мясных консервов. Икра, классификация по виду рыб и способу посола. Требования к упаковке, маркировке и хранению рыбной и мясной гастрономии. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 15</p>	2
<p>5. Исследовательская работа</p>	8
<p>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</p> <p>ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1), У.2 (ОПК.8.2), У.1 (ОПК.8.2)</p> <p>ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), В.4 (ПК.1.3), В.3 (ПК.1.3)</p>	

<p>5.1. Защита проекта</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка и защита исследовательского проекта по изучению ассортимента продовольственных товаров, реализуемых в розничной сети г. Челябинска.</p> <p>Исследование включает в себя следующие этапы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор продукта для исследования. Для анализа выбрать не менее пяти различных производителей. 2. Сравнительный анализ продуктов различных производителей по органолептическим показателям и маркировке. 3. Составление сравнительной таблицы по результатам исследования. 4. Подготовка доклада по результатам исследования. 5. Выступление с докладом. <p>Результаты исследования оформляются в папку формата А4, объем работы 10-12 страниц, шрифт 14, полуторный интервал.</p> <p>Структура проекта</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. 2. Товароведная характеристика выбранного продукта. 3. Выписка из нормативно-технического документа на выбранный продукт в части органолептической оценки. 4. Сравнительный анализ выбранного продукта разных производителей, оформленный в виде таблицы. <p>Заключение.</p> <p>В заключении делаются выводы по результатам исследования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> соответствие качества продукта требованиям нормативно-технической документации (стандартам, техническим условиям), <input type="checkbox"/> соотношение цены и качества, <input type="checkbox"/> выявление товара лучшего и худшего качества; <input type="checkbox"/> выявление нарушений. <ol style="list-style-type: none"> 5. Приложение – упаковка исследованных продуктов. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2</p>	8
---	---

3.2 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Общетеоретические основы товароведения пищевых продуктов	4
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1) ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), 3.3 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), У.5 (ПК.1.2)	
1.1. Предмет и задачи товароведения пищевых продуктов План: 1. История развития товароведения. 2. Задачи и содержание дисциплины «Товароведение пищевых продуктов». 3. Основные понятия и определения. 4. Межпредметные связи дисциплины.	2
Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 15	
1.2. Химический состав пищевых продуктов План: 1. Общие сведения о продовольственных товарах. 2. Классификация продовольственных товаров. 3. Общее понятие об обмене веществ. Пища как источник энергии. 4. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов. 5. Основные принципы рационального и сбалансированного питания.	2
Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 14	
2. Продукты животного происхождения	4

Формируемые компетенции, образовательные результаты: ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1) ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), В.2 (ПК.1.3), В.3 (ПК.1.3), В.4 (ПК.1.3)	
2.1. Молоко и молочные продукты План: 1. Пищевая и энергетическая ценность коровьего молока. 2. Ассортимент молока по жирности, термической обработке. 3. Кисломолочные продукты. 4. Требования к качеству и условия хранения молока и молочных продуктов. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 15 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	2
2.2. Сыры План: 1. Пищевая и энергетическая ценность сыров. 2. Классификация сыров по способу производства 3. Особенности производства отдельных видов сычужных сыров. 4. Пороки сыров. 5. Маркировка, упаковка, сроки хранения сыров. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 15	2

3.3 Лабораторные

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Продукты растительного происхождения	8
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), У.3 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), В.2 (ПК.1.3), В.3 (ПК.1.3) ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1), У.1 (ОПК.8.2), У.2 (ОПК.8.2), В.1 (ОПК.8.3)	
1.1. Хлебопекарные свойства муки План: 1. Хлебопекарные свойства муки. 2. Органолептические методы оценки хлебопекарных свойств муки. 3. Клейковина. Влияние клейковины на технологические свойства муки. Задания: 1. Изучить хлебопекарные свойства муки. 2. Изучить органолептические методы оценки хлебопекарных свойств муки. 3. По органолептическим показателям качества определить сорт муки (методом сравнения с эталоном). 4. Дать характеристику запаху, влажности, вкусу представленных образцов пшеничной муки. 5. Определить содержание и качество клейковины в различных образцах муки. 6. Полученные результаты внести в таблицу. 7. Дать заключение о хлебопекарных свойствах муки разных сортов и рекомендации по их кулинарному использованию. 8. Составить отчет. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 11	4

<p>1.2. Свежие овощи</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение сортовой принадлежности корнеплодов. 2. Изучение строения тканей овощей. 3. Методика определения процента отходов овощей при механической обработке. 4. Изучение изменения свойств овощей при кулинарной обработке. <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определить принадлежность картофеля к сортовым группам по внешнему виду. 2. Классифицировать представленные образцы моркови по длине. 3. Зарисовать поперечные разрезы овощей. 4. Определить % отходов при механической обработке овощей. 5. Получить крахмал из картофеля и определить % его выхода. 6. Изучить влияние различных сред на растворимость антоцианов и каротина (свекла, морковь, томаты). 7. Составить отчет о проделанной работе. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 6, 10, 12, 15 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1</p>	4
2. Вкусовые товары и вспомогательное сырье	4
Формируемые компетенции, образовательные результаты:	
ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1)	
ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), В.2 (ПК.1.3), В.3 (ПК.1.3), В.4 (ПК.1.3)	
<p>2.1. Органолептическая оценка вкусовых товаров</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента и товароведных характеристик чая, кофе, специй, пряностей и приправ. 2. Изучение нормативно-технической документации на чай, кофе. 3. Проведение органолептической оценки опытных образцов чая, кофе, специй, пряностей и приправ. 4. Изучение упаковки и маркировки чая и кофе. 5. Внесение теоретических данных и практических результатов в таблицу. 6. Показать фрагменты деловой игры "Знаток пряностей". 7. Оформление отчета о проделанной работе. <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте физиологическую оценку вкусовых товаров. 2. На основе изученных товароведных характеристик определите принадлежность предложенных образцов чая к ассортиментной группе. 3. Проведите органолептическую оценку чая, кофе, специй и пряностей. 4. Занесите полученные данные в таблицу. 5. Дайте рекомендации по использованию вкусовых товаров в производстве продовольственных товаров и кулинарной продукции. 6. Оформите отчет о проделанной работе. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7, 8</p>	4
3. Продукты животного происхождения	2
Формируемые компетенции, образовательные результаты:	
ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1)	
ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), В.2 (ПК.1.3), В.3 (ПК.1.3), В.4 (ПК.1.3)	

<p>3.1. Товароведная характеристика яиц и яичных товаров</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Строение яйца. 2. Химический состав яиц. 3. Классификация яиц. 4. Недопустимые дефекты яиц. 5. Продукты переработки яиц. 6. Маркировка яиц. <p>Задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить ГОСТ Р 52121 «Яйца куриные пищевые». 2. Определить вид и категорию опытных образцов яиц по маркировке. 3. Определение категории и свежести яиц взвешиванием. 4. Определить %-е соотношение составных частей яиц. 5. Ответить на теоретические вопросы. 6. Оформить отчет о работе. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 15</p>	2
4. Исследовательская работа	2
Формируемые компетенции, образовательные результаты:	
ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1), У.2 (ОПК.8.2), У.1 (ОПК.8.2)	
ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), В.4 (ПК.1.3), В.3 (ПК.1.3)	
<p>4.1. Защита проекта</p> <p>Подготовка и защита исследовательского проекта по изучению ассортимента продовольственных товаров, реализуемых в розничной сети г. Челябинска.</p> <p>Задание на проект работу выдается не позднее 2х месяцев до отчетного срока.</p> <p>Студенты выполняют исследовательскую работу по изучению следующего ассортимента продовольственных товаров, реализуемых в розничной сети г. Челябинска:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> хлеб и хлебобулочные изделия <input type="checkbox"/> молоко и молочные продукты <input type="checkbox"/> макаронные изделия <input type="checkbox"/> крупы <input type="checkbox"/> консервированная плодово-овощная продукция <input type="checkbox"/> чай <input type="checkbox"/> мучные кондитерские изделия. <p>Исследование включает в себя следующие этапы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор продукта для исследования. Для анализа выбрать не менее пяти различных производителей. 2. Сравнительный анализ продуктов различных производителей по органолептическим показателям и маркировке. 3. Составление сравнительной таблицы по результатам исследования. 4. Подготовка доклада по результатам исследования. 5. Выступление с докладом. <p>Результаты исследования оформляются в папку формата А4, объем работы 10-12 страниц, шрифт 14, полуторный интервал.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2</p>	2

3.4 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Общетеоретические основы товароведения пищевых продуктов	4
Формируемые компетенции, образовательные результаты:	
ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1)	
ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), 3.3 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), У.5 (ПК.1.2)	

<p>1.1. Методы оценки качества пищевых продуктов</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экспертиза продовольственных товаров. 2. Методы определения качества пищевых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> органолептическим, <input type="checkbox"/> инструментальные, <input type="checkbox"/> экспертные <input type="checkbox"/> измерительные <input type="checkbox"/> регистрационные <input type="checkbox"/> расчетные <input type="checkbox"/> социологические. 3. Сертификация как подтверждение соответствия. 4. Маркировка потребительских товаров. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 15</p>	2
<p>1.2. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 15</p>	2
2. Вкусовые товары и вспомогательное сырье	2
<p>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</p> <p>ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1) ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), В.2 (ПК.1.3), В.3 (ПК.1.3), В.4 (ПК.1.3)</p> <p>2.1. Вкусовые товары</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение вкусовых товаров. Классификация. 2. Чай. Пищевая ценность, виды, сорта. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Кофе. Пищевая ценность, виды, сорта. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <p>Учебно-методическая литература: 7, 8</p>	2
3. Продукты животного происхождения	2
<p>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</p> <p>ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1) ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), В.2 (ПК.1.3), В.3 (ПК.1.3), В.4 (ПК.1.3)</p> <p>3.1. Пищевые жиры</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 12</p>	2

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	Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9.	http://www.iprbookshop.ru/88443.html
2	Мезенцева, Г. В. Контроль качества продовольственных товаров : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-377-9.	http://www.iprbookshop.ru/88427.html
3	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / А.Н. Лилишенцева и др. — Минск : БГЭУ, 2020. — 479 с.	https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42632107
4	Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-354-0.	http://www.iprbookshop.ru/86287.html
Дополнительная литература		
5	Евгеньев, М. И. Методы исследования качества продуктов питания : учебное пособие / М. И. Евгеньев, И. И. Евгеньева. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 290 с. — ISBN 978-5-7882-0853-4.	http://www.iprbookshop.ru/62491.html
6	Китаевская, С. В. Товароведение продовольственных товаров. Продукты растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Китаевская, Е. В. Никитина, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 220 с. — ISBN 978-5-7882-0584-7.	http://www.iprbookshop.ru/63509.html
7	Куликова, Н. Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе : учебное пособие / Н. Р. Куликова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 169 с. — ISBN 978-5-394-00732-3.	http://www.iprbookshop.ru/747.html
8	Лисовская, Д. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Д. П. Лисовская, Е. В. Роцина, Е. Б. Суоконкина. — Минск : Вышэйшая школа, 2012. — 352 с. — ISBN 978-985-06-1985-3.	http://www.iprbookshop.ru/20290.html
9	Левкин, Г. Г. Товароведение рыбы и рыбных товаров : конспект лекций / Г. Г. Левкин. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 212 с. — ISBN 978-5-4487-0102-3.	http://www.iprbookshop.ru/70755.html
10	Микулович, Л. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы : учебное пособие / Л. С. Микулович, Л. А. Галун, Ж. Н. Коссая. — Минск : Вышэйшая школа, 2008. — 271 с. — ISBN 978-985-06-1567-1.	http://www.iprbookshop.ru/20154.html
11	Микулович, Л. С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебное пособие / Л. С. Микулович, Д. П. Лисовская. — Минск : Вышэйшая школа, 2009. — 480 с. — ISBN 978-985-06-1699-9.	http://www.iprbookshop.ru/20154.html http://www.iprbookshop.ru/20153.html
12	Мухутдинова, С. М. Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров : учебное пособие / С. М. Мухутдинова, А. Н. Карапурова. — Москва : Российская таможенная академия, 2015. — 158 с. — ISBN 978-5-9590-0862-8.	http://www.iprbookshop.ru/69820.html
13	Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров : товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3.	http://www.iprbookshop.ru/61281.html
14	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары : учебное пособие / Л. А. Галун, Д. П. Лисовская, Е. В. Роцина [и др.] ; под редакцией Л. А. Галун. — Минск : Вышэйшая школа, 2009. — 254 с. — ISBN 978-985-06-1568-8.	http://www.iprbookshop.ru/20155.html

15	Трухина, Т. П. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Т. П. Трухина. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.	http://www.iprbookshop.ru/55916.html
----	--	---

4.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование базы данных	Ссылка на ресурс
1	База книг и публикаций Электронной библиотеки "Наука и Техника"	http://www.n-t.ru
2	Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	http://school-collection.edu.ru

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	Задания к лекции	Конспект по теме	Мультимедийная презентация	Отчет по лабораторной работе	Проект	Таблица по теме	Тест	Задача	Задача/Экзамен	
ОПК-8											
3.1 (ОПК.8.1)		+				+		+	+	+	
У.1 (ОПК.8.2)					+	+					+
В.1 (ОПК.8.3)					+						+
У.2 (ОПК.8.2)					+	+					+
ПК-1											
3.2 (ПК.1.1)	+		+	+		+		+			+
3.3 (ПК.1.1)			+		+	+	+	+			+
3.4 (ПК.1.1)				+		+					+
3.5 (ПК.1.1)			+			+					+
У.3 (ПК.1.2)					+						+
У.4 (ПК.1.2)					+						+
У.5 (ПК.1.2)											+
В.2 (ПК.1.3)					+						+
В.3 (ПК.1.3)					+	+					+
В.4 (ПК.1.3)					+	+					+

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. Задания к лекции

Изучить структуру и содержание стандартов на пищевую продукцию:

- ГОСТ 52121-2003
- ГОСТ 21122-75
- ГОСТ 5550-74.

Количество баллов: 3

2. Задача

Определите теоретическую и фактическую ценность (калорийность) кулинарных блюд с учетом потерь основных нутриентов пищи при различных способах тепловой обработки:

- 250 г картофеля в молоке (рецептура № 693 по 3 колонке, вес нетто).
- 360 г фарша творожного (для блинчиков) по рецептуре № 1096, вес нетто.

Переведите полученные результаты в кДж.

Количество баллов: 5

3. Конспект по теме

Конспект «Основные разделы и содержание стандартов на пищевую продукцию».

Количество баллов: 3

4. Мультимедийная презентация

- Подготовить презентацию «Маркировка пищевых продуктов». *Выбор продукта на усмотрение студента
- Проверить правильность штрихового кодирования продовольственных продуктов (не менее 5).

Количество баллов: 5

5. Таблица по теме

Витамины Роль для организма Содержание в продуктах питания Суточная потребность

B1

B2

....

...

Минеральные вещества Роль для организма Содержание в продуктах питания Суточная потребность

Mg

Ka

....

...

Количество баллов: 10

6. Тест

1. Что изучает дисциплина «Товароведение пищевых продуктов»?

- a) ассортимент и качество продовольственных товаров
- b) условия хранения продовольственных товаров
- c) потребительские свойства товаров
- d) взаимозаменяемость продовольственных товаров

2. Укажите правильное количество незаменимых аминокислот

- a) 6
- b) 7
- c) 8
- d) 12.

3. Какие аминокислоты не являются незаменимыми?

- a) изолейцин
- b) пролин
- c) треонин
- d) тирозин

4. Какие показатели качества пищевых продуктов определяются с помощью органолептического метода?

- a) маркировка товара
- b) масса товара
- c) пищевая ценность
- d) консистенция
- e) форма товара
- f) цвет
- g) запах

5. К неорганическим веществам относят

- a) белки
- b) вода
- c) ферменты
- d) минеральные вещества
- e) витамины
- f) углеводы
- g) жиры

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Продукты растительного происхождения":

1. Конспект по теме

Подготовка конспекта.

План:

1. Пищевая ценность хлеба.
2. Ассортимент хлеба.
3. Пороки хлеба.
4. Требования к качеству и сроки реализации хлебной продукции.
5. Условия хранения хлеба.

Количество баллов: 3

2. Мультимедийная презентация

Подготовка презентации «Свежие плоды»:

1. Химический состав, пищевая ценность плодов.
2. Характеристика отдельных сортов семечковых, косточковых, субтропических и тропических плодов.
3. Использование в кулинарии.
4. Хранение.

Количество баллов: 5

3. Отчет по лабораторной работе

Задания:

1. Определить принадлежность картофеля к сортовым группам по внешнему виду.
2. Классифицировать представленные образцы моркови по длине.
3. Зарисовать поперечные разрезы овощей.
4. Определить % отходов при механической обработке овощей.
5. Получить крахмал из картофеля и определить % его выхода.
6. Изучить влияние различных сред на растворимость антоцианов и каротина (свекла, морковь, томаты).
7. Составить отчет о проделанной работе.

Количество баллов: 4

4. Тест

1. В какой части зерна больше всего содержится крахмала?
 - а) алейроновый слой
 - б) зародыш
 - с) эндосперм
 - д) плодовая оболочка
2. Из какой зерновой культуры вырабатывают перловую крупу?
 - а) просо
 - б) овес
 - с) ячмень
 - д) пшеница
3. Вставьте пропущенное слово в предложении «Продел – это расколотые на части ядра ...»:
 - а) риса
 - б) пшеницы
 - с) гречихи
 - д) ячменя
 - е) овса
4. При маркировке какой крупы используют буквы «М» и «Т»?
 - а) толокна
 - б) пшена
 - с) кукурузной
 - д) манной
 - е) геркулесовой
5. Выход муки – это
 - а) порошкообразный продукт, полученный при размоле хлебных злаков
 - б) партия муки, полученная при сортовом помоле
 - с) количество муки одного сорта, полученное при переработке зерна
 - д) полученное количество муки, выраженное в процентах к массе переработанного зерна

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Вкусовые товары и вспомогательное сырье":

1. Конспект по теме

Подготовка конспекта.

План:

1. Пищевая ценность, роль в питании.
2. Классификация пряностей, краткая характеристика некоторых видов.
3. Кулинарное использование.

Подготовка конспекта «Дрожжи»

План:

1. Виды дрожжей.
2. Качественные показатели.
3. Пороки, упаковка и хранение.

4. Кулинарное использование.

Количество баллов: 6

2. Отчет по лабораторной работе

Задания:

1. Дайте физиологическую оценку вкусовых товаров.
2. На основе изученных товароведных характеристик определите принадлежность предложенных образцов чая к ассортиментной группе.
3. Проведите органолептическую оценку чая, кофе, специй и пряностей.
4. Занесите полученные данные в таблицу.
5. Дайте рекомендации по использованию вкусовых товаров в производстве продовольственных товаров и кулинарной продукции.
6. Оформите отчет о проделанной работе.

Количество баллов: 4

3. Тест

1. 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 коровым
- 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 "Продукты животного происхождения":

1. Доклад/сообщение

Темы докладов:

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

2. Конспект по теме

Подготовка конспекта

План:

1. Ассортимент колбасных изделий и мясокопченостей.
2. Ассортимент мясных консервов.
4. Икра, классификация по виду рыб и способу посола.
5. Требования к упаковке, маркировке и хранению рыбной и мясной гастрономии.

Количество баллов: 5

3. Отчет по лабораторной работе

Задания:

1. Изучить ГОСТ Р52121 «Яйца куриные пищевые».
2. Определить вид и категорию опытных образцов яиц по маркировке.
3. Определение категории и свежести яиц взвешиванием.
4. Определить %-е соотношение составных частей яиц.
5. Ответить на теоретические вопросы.
6. Оформить отчет о работе.

Количество баллов: 4

4. Тест

1. Воздушная камера яйца называется:
 - a) пуга
 - b) халазы
 - c) жгут
 - d) красюк
2. Сроки хранения диетических яиц:
 - a) от 8 до 25 суток
 - b) не более 7 суток
 - c) не более 12 суток
 - d) от 5 до 10 суток.
3. Какие растительные масла называются нерафинированными:
 - a) прошедшие гидратацию и фильтрацию
 - b) прошедшие только механическую очистку
 - c) прошедшие гидратацию и отбелку
 - d) прошедшие отбелку и дезодорацию.
4. Какова максимальная жирность сливочного масла?
 - a) 40%
 - b) 58%
 - c) 77%
 - d) 82,5%
5. Какие колбасные изделия изготавливают без оболочки?
 - a) хлеб мясной
 - b) сардельки
 - c) краковскую колбасу
 - d) ливерную колбасу

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Исследовательская работа":

1. Проект

Подготовка и защита исследовательского проекта по изучению ассортимента продовольственных товаров, реализуемых в розничной сети г. Челябинска.

Вопросы для контроля

- Назовите нормативные документы, которые вы использовали в своей работе.
- Какой раздел стандарта позволяет оценить качество пищевых продуктов без специального оборудования?
- Перечислите показатели качества исследуемого продукта.
- Дайте классификацию исследуемого продукта в соответствии с сортовой принадлежностью.
- Назовите сроки хранения исследуемого продукта?
- Какова пищевая ценность исследуемого продукта?

Количество баллов: 20

5.2.2. Промежуточная аттестация

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

Первый период контроля

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Предмет и задачи товароведения.
2. Методы определения качества пищевых продуктов.

3. Хранение продовольственных товаров. Консервирование. Общие принципы.
4. Организация технического контроля пищевой продукции на предприятии.
5. Стандартизация продуктов питания. Нормативно-техническая документация. Структура стандартов.
6. Сертификация продовольственных товаров. Маркировка, товарный знак. Штриховое кодирование.
7. Понятие пищевой ценности. Теоретическая и практическая пищевая ценность. Методика расчета.
8. Белки. Заменимые и незаменимые белки. Простые и сложные белки. Свойства белков.
9. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Свойства углеводов.
10. Витамины. Водорастворимые и жирорастворимые витамины, их свойства.
11. Минеральные вещества. Макроэлементы и микроэлементы, их роль в организме.
12. Мука. Сорта муки. Цвет, вкус, запах, влажность, кислотность муки.
13. Мука. Химический состав муки. Хлебопекарные свойства муки. Влияние клейковины на хлебопекарные свойства муки.
14. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.
15. Крупы. Химический состав и пищевая ценность круп. Виды и сорта круп. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
16. Макаронные изделия. Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
17. Пряные, десертные и салатно-шпинатные овощи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
18. Бобовые и зерновые овощи. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
19. Субтропические и тропические плоды. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
20. Капустные овощи. Ассортимент. Сорта, болезни овощей, требования к качеству, хранение.
21. Картофель. Химический состав и пищевая ценность. Сорта, болезни, хранение.
22. Корнеплоды. Свекла и морковь. Пищевая ценность. Сорта, болезни, хранение. Сроки хранения.
23. Томатные овощи. Химический состав, сорта, болезни, хранение. Сроки хранения.

Второй период контроля

1. Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Предмет и задачи товароведения.
2. Методы определения качества пищевых продуктов.
3. Хранение продовольственных товаров. Консервирование. Общие принципы.
4. Организация технического контроля пищевой продукции на предприятии.
5. Стандартизация продуктов питания. Нормативно-техническая документация. Структура стандартов.
6. Сертификация продовольственных товаров. Маркировка, товарный знак. Штриховое кодирование.
7. Понятие пищевой ценности. Теоретическая и практическая пищевая ценность. Методика расчета.
8. Белки. Заменимые и незаменимые белки. Простые и сложные белки. Свойства белков.
9. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Свойства углеводов.
10. Витамины. Водорастворимые и жирорастворимые витамины, их свойства.
11. Минеральные вещества. Макроэлементы и микроэлементы, их роль в организме.
12. Мука. Сорта муки. Цвет, вкус, запах, влажность, кислотность муки.
13. Мука. Химический состав муки. Хлебопекарные свойства муки. Влияние клейковины на хлебопекарные свойства муки.
14. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.
15. Крупы. Химический состав и пищевая ценность круп. Виды и сорта круп. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
16. Макаронные изделия. Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
17. Пряные, десертные и салатно-шпинатные овощи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
18. Бобовые и зерновые овощи. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
19. Субтропические и тропические плоды. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
20. Капустные овощи. Ассортимент. Сорта, болезни овощей, требования к качеству, хранение.
21. Хлеб. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент хлебобулочных изделий.
22. Картофель. Химический состав и пищевая ценность. Сорта, болезни, хранение.
23. Корнеплоды. Свекла и морковь. Пищевая ценность. Сорта, болезни, хранение. Сроки хранения.
24. Томатные овощи. Химический состав, сорта, болезни, хранение. Сроки хранения.
25. Свежие плоды. Яблоки и груши. Сорта. Болезни плодов, требования к качеству.
26. Крахмал. Получение и свойства крахмала, сорта и требования к качеству. Условия и сроки хранения.
27. Соль, химический состав, получение, сорта и требования к качеству. Условия и сроки хранения.
28. Пряности и приправы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
29. Желирующие вещества и их свойства. Область применения. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

30. Разрыхлители и их свойства. Область применения. Требования к качеству.
31. Сыры. Химический состав, ассортимент, производство сыров, показатели качества. Условия и сроки хранения.
32. Молоко. Химический состав, ассортимент молока. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
33. Кисломолочные продукты. Виды кисломолочных продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
34. Специи и приправы. Роль в питании, классификация. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
35. Чай, кофе. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
36. Яйца. Пищевая ценность. Ассортимент яиц и яичных продуктов, виды брака, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
37. Сливочное масло, ассортимент. Пищевая ценность. Получение масла, требования к качеству, условия хранения.
38. Растительное масло, пищевая ценность. Ассортимент, получение, требование к качеству. Условия и сроки хранения.
39. Пищевые жиры. Ассортимент, получение, требования к качеству и условия хранения.
40. Рыба. Химический состав, пищевая ценность. Классификация по различным признакам, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
41. Рыбная гастрономия. Ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.
42. Колбасы. Пищевая ценность. Сырье, виды и ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
43. Сахар. Химический состав, получение, ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

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. Лабораторные

Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованных лабораториях с применением необходимых средств обучения (лабораторного оборудования, образцов, нормативных и технических документов и т.п.).

При выполнении лабораторных работ проводятся: подготовка оборудования и приборов к работе, изучение методики работы, воспроизведение изучаемого явления, измерение величин, определение соответствующих характеристик и показателей, обработка данных и их анализ, обобщение результатов. В ходе проведения работ используются план работы и таблицы для записей наблюдений.

При выполнении лабораторной работы студент ведет рабочие записи результатов измерений (испытаний), оформляет расчеты, анализирует полученные данные путем установления их соответствия нормам и/или сравнения с известными в литературе данными и/или данными других студентов. Окончательные результаты оформляются в форме заключения.

3. 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.

4. 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 критериев 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».

5. 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».

6. Отчет по лабораторной работе

При составлении и оформлении отчета следует придерживаться рекомендаций, представленных в методических указаниях по выполнению лабораторных работ по дисциплине.

7. 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.

8. 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).

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. Таблица по теме

Таблица – форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.

Правила составления таблицы:

1. таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования;
2. название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично;
3. в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения;
4. при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире;
5. числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности;
6. таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом;
7. если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения;
8. в больших таблицах после каждой пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа.

11. Задания к лекции

Задания к лекции используются для контроля знаний обучающихся по теоретическому материалу, изложенному на лекциях.

Задания могут подразделяться на несколько групп:

1. задания на иллюстрацию теоретического материала. Они выявляют качество понимания студентами теории;
2. задания на выполнение задач и примеров по образцу, разобранному в аудитории. Для самостоятельного выполнения требуется, чтобы студент овладел рассмотренными на лекции методами решения;
3. задания, содержащие элементы творчества, которые требуют от студента преобразований, реконструкций, обобщений. Для их выполнения необходимо привлекать ранее приобретенный опыт, устанавливать внутрипредметные и межпредметные связи, приобрести дополнительные знания самостоятельно или применить исследовательские умения;
4. может применяться выдача индивидуальных или опережающих заданий на различный срок, определяемый преподавателем, с последующим представлением их для проверки в указанный срок.

12. Задача

Задачи позволяют оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Алгоритм решения задач:

1. Внимательно прочтайте условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии.
2. Повторно прочтите условие для того, чтобы чётко представить основной вопрос, проблему, цель решения, заданные величины, опираясь на которые можно вести поиск решения.
3. Произведите краткую запись условия задания.
4. Если необходимо, составьте таблицу, схему, рисунок или чертёж.
5. Установите связь между искомыми величинами и данными; определите метод решения задания, составьте план решения.
6. Выполните план решения, обосновывая каждое действие.
7. Проверьте правильность решения задания.
8. Произведите оценку реальности полученного решения.
9. Запишите ответ.

13. 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.

14. Проект

Проект – это самостоятельное, развёрнутое решение обучающимся, или группой обучающихся какой-либо проблемы научно-исследовательского, творческого или практического характера.

Этапы в создании проектов.

1. Выбор проблемы.
2. Постановка целей.
3. Постановка задач (подцелей).
4. Информационная подготовка.
5. Образование творческих групп (по желанию).
6. Внутригрупповая или индивидуальная работа.
7. Внутригрупповая дискуссия.
8. Общественная презентация – защита проекта.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Проблемное обучение
2. Проектные технологии
3. Игровые технологии

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
3. учебная аудитория для лекционных 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