

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Товароведение продовольственных товаров

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2, семестр : 4

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	Вид деятельности	4
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	5
2	Всего часов	180
3	Всего занятий в контактной форме, час.	100
4	Лекции, час.	54
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	36
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	16
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	8
10	Самостоятельная работа, час.	80
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	Э

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1332 от 12.11.2015 г. , дата утверждения: 14.12.2015 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, базовая

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

старший преподаватель, Корпачева С. М.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; в части следующих результатов обучения:	
39. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
у22. владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики	
Компетенция ФГОС: ПК.18 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; в части следующих результатов обучения:	
31. знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров	
Компетенция ФГОС: ПК.19 владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; в части следующих результатов обучения:	
32. знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования	
у1. уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	
Компетенция ФГОС: ПК.3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; в части следующих результатов обучения:	
у2. уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Товароведение продовольственных товаров</i>	
ПК.1.39 знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
1. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.у22 владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики	
2. владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.3.у2 уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	
3. уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.18.31 знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров	
4. знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров	Лекции; Самостоятельная работа

ПК.19.32 знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования	
5.знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.19.y1 уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	
6.уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
7.уметь оценивать эффективность товарного ассортимента и оптимизировать его	Лекции; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 4				
Дидактическая единица: Теоретические основы товароведения				
1. Предмет, содержание и задачи товароведения продовольственных товаров	0	2	1, 2, 7	Изучают предмет, содержание и задачи товароведения продовольственных товаров
2. Факторы, формирующие качество и ассортимент продовольственных товаров	0	4	4, 5	Рассматривают факторы, формирующие качество и ассортимент продовольственных товаров
Дидактическая единица: Товароведческая характеристика и оценка качества товаров растительного происхождения				
3. Зерно и продукты его переработки	0	6	1, 4	Изучают строение зерна, ассортимент круп, муки, хлеба и макаронных изделий, требования качества
4. Свежие и переработанные плоды и овощи	0	6	1, 4	Изучают классификацию и ассортимент свежих и переработанных плодов и овощей
5. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	0	6	1, 4	Изучают ассортимент крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров, требования к качеству
6. Вкусовые товары	0	4	1, 4	Изучают классификацию и ассортимент вкусовых товаров, требования к качеству
Дидактическая единица: Товароведческая характеристика и оценка качества товаров животного происхождения				
7. Молоко и молочные продукты	0	6	1, 4, 5	Изучают классификацию и ассортимент молока и молочных продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, Проводят обсуждение по теме
8. Мясо и мясные продукты	0	6	1, 4, 5	Изучают мясо и мясные продукты
9. Рыба и рыбные продукты	0	6	1, 4	Изучают семейства рыб, требования к качеству рыб и рыбных товаров

10. Пищевые жиры	0	4	1, 4	Изучают пищевые жиры
11. Яйцо и яичные продукты	0	4	1, 4, 5	Изучают строение яиц, классификацию яиц и яичных продуктов

Таблица 3.2

Темы лабораторных работ	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 4				
Дидактическая единица: Товароведческая характеристика и оценка качества товаров растительного происхождения				
1. Изучение ассортимента и оценка качества зерномучных товаров	4	4	2, 3, 6	Отвечают на поставленные вопросы по теме занятия. Изучают ассортимент, знакомятся с нормативной базой для предстоящей экспертизы, проводят идентификацию образцов, определяют их качество. Участвуют в обсуждении результатов экспертизы. Защищают работу
2. Изучение сортов, оценка качества свежих и переработанных плодов и овощей	4	4	2, 3, 6	Отвечают на поставленные вопросы по теме занятия. Изучают природные сорта плодов и овощей. Оформляют отчет. Участвуют в обсуждении результатов. Защищают работу.
3. Изучение ассортимента, идентификация и оценка качества вкусовых товаров	0	4	2, 3, 6	Отвечают на поставленные вопросы по теме занятия. Знакомятся с принципами формирования торговых сортов чая и кофе, правилами отбора проб для экспертизы этих товаров. Участвуют в обсуждении результатов. Защищают работу.
4. Изучение ассортимента и оценка качества кондитерских товаров	4	4	2, 3, 6	Отвечают на поставленные вопросы по теме занятия, заполняют самостоятельно таблицы к занятию, отчет по лабораторной работе
Дидактическая единица: Товароведческая характеристика и оценка качества товаров животного происхождения				
5. Изучение ассортимента и оценка пищевых жиров	0	4	2, 3, 6	Отвечают на поставленные вопросы по теме занятия. Изучают ассортимент растительных масел, животных топленых жиров, коровьего масла и маргарина. Знакомятся с нормативной базой предстоящей экспертизы, Участвуют в обсуждении полученных данных. Оформляют отчет. Защищают работу.

6. Изучение ассортимента и оценка качества молока и молочных товаров	4	8	2, 3, 6	Отвечают на поставленные вопросы по теме занятия. Изучают нормативную базу предстоящей экспертизы. Участвуют в обсуждении полученных результатов. Защищают отчет.
7. Изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов	0	4	2, 3, 6	Отвечают на поставленные вопросы по теме занятия. Изучают нормативную базу предстоящей экспертизы. Участвуют в обсуждении результатов экспертизы.
8. Изучение ассортимента и оценка качества рыбных и яичных товаров	0	4	2, 3, 6	Отвечают на поставленные вопросы по теме занятия. Участвуют в обсуждении полученных результатов по оценке качества рыбных и яичных товаров. Защищают работу.

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 4				
1	РГЗ	2, 3, 4, 6, 7	10	2
Самостоятельно изучают и обобщают литературу в рамках выбранной темы, проводят оценку качества выбранного товара. Выполнение РГЗ.: Корпачева С. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978 . - Загл. с экрана.				
2	Подготовка к занятиям	1, 2, 4, 5, 6, 7	20	2
Повторение и изучение материала по теме занятия.: Корпачева С. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978 . - Загл. с экрана.				
3	Дополнительная учебная деятельность	2, 6	10	0
Изучение основной и дополнительной рекомендуемой литературы.: Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042				
4	Подготовка к аттестации	1, 2, 3, 4, 5	40	4
Подготовка к аттестации на основе повторения материала по дисциплине.: Корпачева С. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978 . - Загл. с экрана.				

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail; Среда электронного обучения НГТУ
Консультирование	e-mail; Среда электронного обучения НГТУ
Контроль	e-mail; Среда электронного обучения НГТУ
Размещение учебных материалов	Среда электронного обучения НГТУ; ЭБС

Таблица 5.2

Активные и интерактивные формы проведения занятий

№	Наименование активных форм
1	Деловая игра
Краткое описание применения: распределяются роли, дается заранее задание по теме, обсуждаются и обобщаются материалы	
2	Лекция в форме дискуссии
Краткое описание применения: лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить.	

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS.

Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 4		
<i>Подготовка к занятиям:</i>	10	16
Контролирующие материалы (список вопросов) приводятся в "Корпачева С. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс / С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978 . - Загл. с экрана."		
<i>Дополнительная учебная деятельность:</i>	0	
<i>Лабораторная:</i>	20	24
Контролирующие материалы приводятся в "Корпачева С. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978 . - Загл. с экрана."		
<i>РГЗ:</i>	10	20
<i>Экзамен:</i>	20	40
Контролирующие материалы (список вопросов) приводятся в "Корпачева С. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978 . - Загл. с экрана."		

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля		
		Защита ЛР	Защита РГЗ	Экзамен
ПК.1	з9. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	+		+
	у22. владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики	+		+
ПК.18	з1. знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров	+	+	+
ПК.19	з2. знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования	+		+
	у1. уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	+	+	+
ПК.3	у2. уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	+	+	+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60521.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Родькина Н. А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие по направлению подготовки бакалавров 38.03.07 "Товароведение" и 19.03.04 (260800.62) "Технология продукции и организация общественного питания" / Н. А. Родькина, С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 121, [1] с. : табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000218130
3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2017.— 930 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60532.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 229 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодовоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ Березина В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35321.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 374 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35322.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 328 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/17598.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Колобов С.В., Памбухчиянц О.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 397 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60472.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168.html>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Позняковский В.М. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Резниченко И.Ю., Попов А.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 233 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4170.html>.— ЭБС «IPRbooks»
7. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>.— ЭБС «IPRbooks»
8. Резниченко И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие/ Резниченко И.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 203 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61281.html>.— ЭБС «IPRbooks»
9. Чебакова Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения : учебное пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва, 2014. - 303, [1] с. : ил., табл. - На тит. л. и обл.: Электронно-библиотечная система znanium.com.
10. Экспертиза грибов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ И.Э. Цапалова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 287 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4164.html>.— ЭБС «IPRbooks»
11. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ А.С. Романов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 287 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4165.html>.— ЭБС «IPRbooks»
12. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 326 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4162.html>.— ЭБС «IPRbooks»
13. Экспертиза напитков. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 406 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4169.html>.— ЭБС «IPRbooks»

14. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Е.Б. Ивашевская [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 215 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4172.html>.— ЭБС «IPRbooks»

15. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ И.Э. Цапалова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4163.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. eLIBRARY.RU (Научная электронная библиотека РФФИ) [Электронный ресурс]. – [Россия], 1998. – Режим доступа: [http://\(www.elibrary.ru\)](http://(www.elibrary.ru)). – Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>

3. Электронно-библиотечная система НГТУ [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. – [Россия], 2011. – Режим доступа: <http://elibrary.nstu.ru/>. – Загл. с экрана.

4. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>

5. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : компьютерная справочно-правовая система по законодательству России. - [Россия], 1992-2016. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. - Загл. с экрана.

6. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>

7. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>

8. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Корпачева С. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978. - Загл. с экрана.

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

8.2 Специализированное программное обеспечение

1 Windows

2 Office

9. Материально-техническое обеспечение

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ 55	для лабораторной работы
2	Термостат суховоздушный ТС-1/80	для лабораторной работы
3	ХОЛОДИЛЬНИК "БИРЮСА-6"	для лабораторной работы

4	ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ 859	для лабораторной работы
5	ШКАФ вытяжной ШВ-1	для лабораторной работы
6	Стол для весов антивибрационный	для лабораторной работы

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“ ” _____ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине Товароведение продовольственных товаров приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ПК.1/ПТП способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	з9. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Вкусовые товары Зерно и продукты его переработки Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары Молоко и молочные продукты Мясо и мясные продукты Пищевые жиры Предмет, содержание и задачи товароведения продовольственных товаров Рыба и рыбные продукты Свежие и переработанные плоды и овощи	Отчет по лабораторной работе, РГЗ	Экзамен (тест)
ПК.1/ПТП	у22. владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики	Изучение ассортимента и оценка качества рыбных и яичных товаров Изучение ассортимента и оценка качества зерномучных товаров Изучение ассортимента и оценка качества молока и молочных товаров Изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов Изучение ассортимента и оценка пищевых жиров Изучение ассортимента, идентификация и оценка качества вкусовых товаров Изучение сортов, оценка качества свежих и переработанных плодов и овощей Предмет, содержание и задачи товароведения продовольственных товаров	Отчет по лабораторной работе, РГЗ	Экзамен (тест)
ПК.18/ОУ готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах	з1. знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров	Вкусовые товары Зерно и продукты его переработки Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары Молоко и молочные продукты Мясо и мясные продукты Пищевые жиры Рыба и рыбные продукты	Отчет по лабораторной работе, РГЗ	Экзамен (тест)

жизнеобеспечения предприятия		Свежие и переработанные плоды и овощи Факторы, формирующие качество и ассортимент продовольственных товаров		
ПК.19/ОУ владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	з2. знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования	Молоко и молочные продукты Мясо и мясные продукты Факторы, формирующие качество и ассортимент продовольственных товаров	Отчет по лабораторной работе, РГЗ	Экзамен (тест)
ПК.19/ОУ	у1. уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Изучение ассортимента и оценка качества рыбных и яичных товаров Изучение ассортимента и оценка качества зерномучных товаров Изучение ассортимента и оценка качества молока и молочных товаров Изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов Изучение ассортимента и оценка пищевых жиров Изучение ассортимента, идентификация и оценка качества вкусовых товаров Изучение сортов, оценка качества свежих и переработанных плодов и овощей Предмет, содержание и задачи товароведения продовольственных товаров	Отчет по лабораторной работе, РГЗ	Экзамен (тест)
ПК.3/ПТП владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	у2. уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	Изучение ассортимента и оценка качества рыбных и яичных товаров Изучение ассортимента и оценка качества зерномучных товаров Изучение ассортимента и оценка качества молока и молочных товаров Изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов Изучение ассортимента и оценка пищевых жиров Изучение ассортимента, идентификация и оценка качества вкусовых товаров Изучение сортов, оценка качества свежих и переработанных плодов и овощей	Отчет по лабораторной работе, РГЗ	Экзамен (тест)

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 4 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ПК.1/ПТП, ПК.18/ОУ, ПК.19/ОУ, ПК.3/ПТП.

Экзамен по курсу «Товароведение продовольственных товаров» проводится в письменной форме.

На экзамене студенту предлагается ответить письменно на тест, состоящий из 20 вопросов. По каждому правильному ответу выставляется – 2 балла. Экзамен считается сданным, если средняя сумма баллов по всем вопросам составляет не менее 20 баллов из 40 возможных.

Коэффициент, с которым учитывается полученная сумма баллов в общей оценке по дисциплине, определяется Правилами аттестации.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 4 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическое задание (РГЗ). Требования к выполнению РГЗ, состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГЗ.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ПК.1/ПТП, ПК.18/ОУ, ПК.19/ОУ, ПК.3/ПТП, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт экзамена

по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров», 4 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в письменной форме, по тестам. В тесте 20 заданий, которые охватывают содержание всех разделов дисциплины «Товароведение продовольственных товаров». За каждое верно выполненное задание студент получает два балла, за невыполненное – 0 баллов.

Цель тестирования проверить формирование компетенций по дисциплине, оценить знания, умения и навыки по дисциплине и проверить насколько студент имеет представление о продовольственных товарах, о видах экспертизы, о прогрессивных способах производства этих товаров, умеет оценивать эффективность ассортимента. Время на выполнение теста 1-2 минуты на одно задание (20 - 40 мин). Не допускаются исправления в бланке ответов. Задания расположены по темам и по степени трудности, и если не удастся справиться с заданием, то следует его пропустить, а после окончания работы над всем тестом вернуться к вызвавшему затруднение заданию, если останется время.

Особенности заполнения бланков-ответов при всех видах инструкций:

Выберите верный ответ

В бланк ответов под соответствующим номером задания вписать букву (или номер) одного правильного ответа из предложенного списка.

Выберите верные ответы

В бланк ответов под соответствующим номером задания вписать буквы (или номера) нескольких правильных ответов из предложенного списка.

Дополните

В бланк под соответствующим номером задания вписать одно или несколько пропущенных слов в порядке их пропуска в задании.

Установите соответствие

В бланк ответов под соответствующим номером задания вписать к каждой букве (или номеру) одного списка найденное соответствие из другого списка под нужной цифрой (или буквой). Например: А-1, А-2, А-3, Б-1, Б-2 и т.д.

Пример теста для экзамена

Тест
по дисциплине
«Товароведение продовольственных товаров»

Выберите верный ответ

1. Содержание доброкачественного ядра определяет
 - А. Номер крупы
 - Б. Товарный сорт
 - В. Крупность ядра
2. Показатель, определяемый при оценке качества хлеба
 - А. Клетчатка
 - Б. Клейковина
 - В. Пористость
3. Виноград, высушенный в тени называется
 - А. Сабза золотистая
 - Б. Сояги
 - В. Бедона
4. Специфические показатели качества овощей
 - А. Размер
 - Б. Внешний вид
 - В. Вкус и запах
5. Природный сорт каких плодов называется ампелографическим
 - А. Мандарин
 - Б. Винограда
 - В. Бананов
6. Оптимальная относительная влажность воздуха при хранении овощной зелени
 - А. 75-80%
 - Б. 95-98%
 - В. 85-90%
7. Объективный показатель качества пряников
 - А. Кислотность
 - Б. Клейковина
 - В. Щелочность

Выберите верные ответы

8. Виды меда по нектароносу
 - А. Гречишный
 - Б. Падевый
 - В. Эспарцетовый
9. Растительные масла получают
 - А. Прессованием
 - Б. Вымораживанием
 - В. Экстракцией

Выберите верный ответ

10. Вермут относится к винам
 - А. Специальным десертным
 - Б. Ароматизированным
 - В. Натуральным
11. Пряности, изготовленные из коры растения

- А. Лавровый лист
- Б. Горчица
- В. Корица

Выберите верный ответ

12. Растительное масло, обладающее наибольшей биологической ценностью
- А. Рафинированное дезодорированное
 - Б. Рафинированное гидратированное
 - В. Нерафинированное
13. Объективный показатель свежести жиров
- А. Цвет
 - Б. Консистенция
 - В. Кислотное число
14. Стабилизатор, используемый для окраски колбас
- А. Крахмал
 - Б. Лимонная кислота
 - В. Нитрит натрия

Установите соответствие

15. Между категориями упитанности говядины и признаками
- | | |
|----------------|---|
| А. Тощая | 1. Остистые отростки позвонков выступают нередко |
| Б. 1 категория | 2. Подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм |
| В. 2 категория | 3. Подкожный жир отсутствует, остистые отростки позвонков выступают резко |

Выберите верные ответы

16. Специфические показатели качества молока
- А. Степень чистоты
 - Б. Кислотность
 - В. Плотность
17. Говядину по упитанности делят на категории
- А. Первая
 - Б. Вторая
 - В. Третья

Дополните

18. Мясо – туша или часть туши, представляющая собой совокупность соединительной, костной, _____, _____ тканей.

Установите соответствие

19. Между видом рыбы и семейством
- | | |
|----------|---------------|
| А. Омуль | 1. Лососевые |
| Б. Лещ | 2. Корюшковые |
| В. Мойва | 3. Карповые |
| | 4. Сельдевые |

Выберите верный ответ

20. Готовность какой рыбы определяется показателем «буферная емкость»
- А. Сушеной
 - Б. Соленой
 - В. Живой

2. Критерии оценки

- Ответ на тест для экзамена считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен указать правильные

ответы, дополнить недостающие термины, допускает принципиальные ошибки, оценка составляет менее 20 баллов.

- Ответ на тест для экзамена засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может указать соответствие между товаром и его признаками, но допускает непринципиальные ошибки, оценка составляет 20 баллов из 40 возможных.
- Ответ на тест для экзамена засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, дает характеристику товаров, условий их хранения, может представить качественные характеристики продовольственных товаров, знает ассортимент товаров оценка составляет 30 баллов из 40 возможных.
- Ответ на тест для экзамена засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент отвечает на все вопросы четко и грамотно, в полном объеме, не допускает ошибок и способен обосновать выбор правильных ответов, оценка составляет 40 баллов из 40 возможных.

3. Шкала оценки

4.

Для определения суммарного рейтинга студента экзаменационная оценка переводится в баллы в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Отлично	35 - 40 баллов
Хорошо	28 - 34 баллов
Удовлетворительная	20 - 27 баллов
Неудовлетворительная	0 - 19 баллов

Суммарный рейтинг студента в баллах за семестр складывается из оценки его деятельности в течение семестра и оценки, полученной на экзамене, в соотношении 60÷40.

Суммарный рейтинг студента рассчитывается в количестве 100 баллов. Максимальный балл проставляется за качественное и своевременное выполнение работ и требований к ним по всем видам деятельности студента и представлен в таблице 2.

Таблица 2

Деятельность студента	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Лабораторная работа	24	20
Подготовка к занятиям	16	10
РГЗ	20	10
Экзамен	40	20
Итого	100	65

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Соответствие рейтинговых баллов, оценок по шкале *ECTS* и традиционной шкалы оценки представлено в таблице 3.

Таблица 3

Характеристика работы студента	Диапазон баллов	Оценка ECTS	Традиционная (4-уровневая)
--------------------------------	-----------------	-------------	----------------------------

	рейтинга		шкала оценки
«Отлично» – работа высокого качества, уровень выполнения отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	98-100	A+	отлично
	93-97	A	
	90-92	A-	
«Очень хорошо» – работа хорошая, уровень выполнения отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	87-89	B+	хорошо
	83-86	B	
	80-82	B-	
«Хорошо» – уровень выполнения работы отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки	77-79	C+	
	73-76	C	
	70-72	C-	
«Удовлетворительно» – уровень выполнения работы отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	67-69	D+	удовлетворительно
	63-66	D	
	60-62	D-	
«Посредственно» – работа слабая, уровень выполнения не отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не	50-59	E	

выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному			
«Неудовлетворительно» (с возможностью пересдачи) – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	25-49	<i>FX</i>	неудовлетворительно
«Неудовлетворительно» (без возможности пересдачи) – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	0-24	<i>F</i>	

5. Вопросы к экзамену по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

Перечень вопросов к экзамену

Дидактическая единица 1: Теоретические основы товароведения

Раздел 1: Предмет, содержание и задачи товароведения продовольственных товаров

1. Предмет товароведения - потребительская стоимость товаров.
2. Цели и задачи товароведения.
3. Методы товароведения
4. История и направления развития товароведения
5. Потребительские свойства товаров как совокупность химических, физических, биологических, технологических и др. свойств.
6. Потребительские свойства назначения товаров и показатели их определяющие.
7. Потребительские свойства надежности товаров и показатели их определяющие.
8. Потребительские свойства безопасности товаров и показатели их определяющие.
9. Эргономические потребительские свойства товаров и показатели их определяющие.
10. Эстетические потребительские свойства товаров, показатели их определяющие, особенности оценки этих показателей.
11. Экологические потребительские свойства.
12. Виды безопасности товаров.
13. Основные понятия: виды, свойства ассортимента.

14. Подразделения ассортимента на классы, группы, разновидности и виды товаров.
15. Назначение ассортимента. Классификационные признаки.
16. Направления изменения ассортимента товаров: расширение, сужение, насыщение, обновление, совершенствование, гармонизация.
17. Показатели ассортимента по характеризующим свойствам: широта, полнота, структура, устойчивость, обновляемость, разнообразие ассортимента.
18. Маркировка на упаковке. Виды маркировки: этикетки, ярлыки, клейма, бирки, товарные знаки.
19. Принципы и правила классификации товаров.
20. Категории классификаторов: общегосударственный, отраслевые, предприятий и организаций. Общегосударственные классификаторы промышленной и сельскохозяйственной продукции (ОКП), предприятий и организаций (ОКПО), стандартов и ТУ (ОКСТУ).
21. Товарная номенклатура Внешней Экономической Деятельности (ТН ВЭД): назначение, сфера применения, структура и содержание.

Раздел 2: Факторы, формирующие качество и ассортимент продовольственных товаров

22. Качество товаров. Обеспечение качества.
23. Основные показатели качества пищевых продуктов.
24. Оценка качества товаров. Значение показателей для удовлетворения потребностей и создания потребительских предпочтений.
25. Факторы, формирующие качество товаров.
26. Факторы, сохраняющие качество товаров.
27. Влияние упаковки на формирование и сохранение потребительских свойств продукции и ее качества. Требования к упаковке.
28. Требования к климатическому режиму хранения товаров.
29. Классификация товаров по термическому состоянию и требования к оптимальному температурному режиму хранения товаров.
30. Требования к оптимальному влажностному режиму хранения товаров.
31. Санитарно-гигиенический режим хранения товаров.
32. Классификация товаров по срокам годности.
33. Требования к условиям транспортировки товаров.
34. Операции по подготовке товаров к реализации и их влияние на сохранение свойств товаров и его качества.

Дидактическая единица 2: Товароведная характеристика и оценка качества товаров растительного происхождения

Раздел 3: Зерномучные товары

35. Крупы: пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификационные признаки рисовой, гречневой, манной, ячневой и перловой крупы.
36. Факторы, формирующие качество крупы.
37. Обоусните потребительские достоинства крупы, подвергнутой гидротермической обработке и обыкновенной.
38. Какие показатели лежат в основе деления крупы на номера, сорта.
39. Как определить номер крупы? Назовите крупы, которые делятся на номера.
40. Назовите крупы повышенной биологической ценности.
41. Обоусните режим и сроки хранения крупы пшениной и хлопьев «Геркулес».
42. Что такое клейковина, ее влияние на хлебопекарные свойства муки.

43. Зерно, как сырье для производства зерномучных товаров: особенности химического состава, классификация зерновых культур. Товарное качество, показатели безопасности. Транспортирование и хранение.
44. Крупа: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, характеристика ассортимента, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
45. Мука пшеничная и ржаная: сравнительная характеристика состава, хлебопекарных свойств, идентификационных признаков. Оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
46. Хлеб: химический состав и значение в питании, формирование качества, классификация и характеристика ассортимента, оценка качества, идентификация видов и сортов, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
47. Макароны изделия: химический состав и значение в питании. Формирование качества, классификация, идентификация видов, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и реализация.
48. Сухарные изделия: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификационные признаки, оценка качества, дефекты, упаковка, транспортирование, хранение, реализация.
49. Бараночные изделия: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, идентификация видов и ассортимента, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
50. Крупяные концентраты: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, идентификация видов и ассортимента, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.

Раздел 4: Плодоовощные товары

51. Свежие плоды и овощи: химический состав, значение в питании, классификация, важнейшие природные сорта, особенность как товара, показатели качества, дефекты.
52. Картофель: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификационные признаки, оценка качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.
53. Корнеплоды: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.
54. Капустные овощи: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.
55. Луковые овощи: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.
56. Томатные овощи: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.
57. Тыквенные овощи: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.
58. Десертные и пряные овощи: химический состав, значение в питании, классификация, природные сорта, их идентификационные признаки, показатели качества, повреждения, условия и режим хранения, транспортирования и реализации.
59. Семечковые плоды: химический состав, значение в питании, классификация, признаки сортов, их идентификация, оценка качества, дефекты, условия и режим хранения,

- потери и меры по их устранению, транспортирование, реализация.
60. Косточковые плоды: химический состав, значение в питании, классификация, помологические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, условия и режим транспортирования, хранения, реализации.
 61. Виноград: химический состав, значение в питании, классификация, ампелографические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, условия и режим хранения, транспортирования, реализации.
 62. Ягоды: химический состав, значение в питании, классификация, помологические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
 63. Субтропические плоды: химический состав, значение в питании, классификация, помологические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
 64. Тропические плоды: химический состав, значение в питании, классификация, помологические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, условия транспортирования, хранения, реализации.
 65. Квашенные овощи: химический состав, пищевая ценность, сущность квашения, классификация, ассортимент, экспертиза качества, торговые сорта, дефекты, условия хранения, транспортирования, реализации.
 66. Сушеные плоды и овощи: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, условия хранения, реализации.
 67. Грибы: химический состав, значение в питании, классификация, способы переработки, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
 68. Замороженные плоды и овощи: химический состав, пищевая ценность, формирование качества и ассортимента, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
 69. Плодоовощные консервы: пищевая ценность, классификация, формирование качества и ассортимента, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.

Раздел 5: Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары

70. Крахмал: состав, значение в питании, формирование качества, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
71. Крахмалопродукты: основные виды, особенности производства, ассортимент, идентификация, оценка качества, использование, упаковка, маркировка, хранение.
72. Сахар: пищевая ценность, классификация, формирование качества и ассортимента, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
73. Кондитерские изделия: особенности состава, значение в питании, формирование качества и ассортимента, классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование, реализация.
74. Мед: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, возможная фальсификация и способы ее обнаружения, условия хранения, подготовка к реализации.
75. Фруктово-ягодные кондитерские изделий: состав, пищевая ценность классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, условия хранения, реализации.
76. Шоколад: химический состав, пищевая ценность, классификация, формирование качества, идентификация видов, дефекты, оценка качества, условия хранения и

реализации.

77. Карамель: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, производство, оценка качества, идентификация, дефекты, условия и сроки хранения.
78. Конфеты: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, формирование качества, идентификация, дефекты, условия хранения, реализации.
79. Драже и ирис: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, условия хранения, реализации.
80. Халва: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, условия хранения и реализации.
81. Пряничные изделия: химический состав, пищевая ценность, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, условия хранения, транспортирования, реализации.
82. Печенье, крекер, галеты: состав, пищевая ценность, классификация, формирование качества, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализации.
83. Торты и пирожные: состав, значение в питании, классификация, формирование качества, ассортимент, идентификация, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, реализации.

Раздел 6: Вкусовые товары

84. Алкогольные напитки: состав, физиологическое воздействие на организм человека, классификация, формирование качества и ассортимента (спирт, водка), идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
85. Ликероводочные изделия: общая характеристика, классификация, идентификационные признаки, ассортимент, формирование качества, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
86. Виноградные вина: химический состав, отличие от водки и ликероводочных изделий, классификация, ассортимент, формирование качества, оценка качества, дегустация, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализации.
87. Игристые вина: химический состав, отличие от «Тихих» вин, ассортимент, его идентификация, формирование качества (сырье, производство), оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
88. Коньяк: химический состав, классификация, ассортимент, его идентификация, формирование качества (сырья, производство). Оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
89. Чай: химический состав, физиологическое воздействие на организм человека, классификация, ассортимент, его идентификация, производство, фабричные, торговые сорта, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
90. Кофе: химический состав, пищевая ценность, физиологическое воздействие на организм человека, сырье, производство, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
91. Ром, виски, кальвадос: состав, формирование качества (сырье, производство), оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
92. Пряности и приправы: особенности состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
93. Безалкогольные газированные напитки: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.

94. Плодово-ягодные и овощные соки: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
95. Пиво: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.

Дидактическая единица 3: Товароведная характеристика и оценка качества товаров животного происхождения

Раздел 7: Пищевые жиры

96. Жиры: химический состав, значение в питании, классификация, ассортимент, его идентификация, дефекты, оценка качества, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
97. Растительные масла: состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование, реализация.
98. Животные топленые и кулинарные жиры: сравнение по составу, назначению, классификация, ассортимент, идентификация, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
99. Маргарин: особенности состава, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
100. Кулинарные, кондитерские, хлебопекарные жиры: особенности состава, формирование качества и ассортимента, классификация, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
101. Майонез: состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.

Раздел 8: Молоко и молочные товары

102. Молоко: химический состав, значение в питании, технологическая обработка, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
103. Сливки: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
104. Сметана и творог: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
105. Кисломолочные напитки: особенности состава, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
106. Сыры: химический состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
107. Плавленые сыры: химический состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, условия хранения и реализации.
108. Твердые сычужные сыры: химический состав, значение в питании, формирование

- качества, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
109. Мягкие сыры: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
110. Мороженое: состав, пищевая ценность, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
111. Масло коровье: химический состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
112. Молочные консервы: химический состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), ассортимент и идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.

Раздел 9: Мясо и мясные товары

113. Мясо: морфологический и химический состав, пищевая ценность, формирование качества, классификация, показатели качества, условия и сроки хранения.
114. Товароведная характеристика мяса разных животных, его идентификация, категория упитанности, клеймение, определение качества, условия и сроки хранения.
115. Мясо птицы: химический состав, пищевая ценность, классификация, категории упитанности, оценка качества, определение свежести, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
116. Мясо охлажденное: химический состав, пищевая ценность, способы охлаждения, их влияние на качество, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения, реализации.
117. Мясо замороженное: химический состав, пищевая ценность, способы замораживания, их влияние на качество, оценка качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
118. Субпродукты: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
119. Мясные консервы: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
120. Колбасы: состав и значение в питании, классификация, ассортимент, его идентификация, формирование качества (сырье, производство), качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
121. Мясные копчености: пищевая ценность, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, его идентификация качества, возможные дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.

Раздел 10: Рыба и рыбные товары

122. Рыба: химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных семейств, посмертные изменения, показатели качества.
123. Рыба живая, охлажденная и мороженая: способы охлаждения и замораживания, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения, транспортирования, реализации.
124. Сравнительная товароведная характеристика рыб семейства осетровых, лососевых, сельдевых, карповых и тресковых: их идентификация, особенности состава и пищевой ценности, ассортимент рыбной продукции. Оценка качества, дефекты, условия

хранения и реализации.

125. Соленая рыба: химический состав и значение в питании, сущность, посол, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
126. Вяленая, сушеная, копченая рыба: состав, значение в питании, товароведная характеристика ассортимента, его идентификация, оценка качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
127. Рыбные консервы и пресервы: химический состав, значение в питании, формирование качества. Классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
128. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
129. Нерыбное водное сырье: ракообразные, моллюски, водоросли, состав, значение в питании, товароведная характеристика товаров из них, оценка качества, дефекты, условия хранения и реализации.
130. Икорные товары: строение, состав, пищевая ценность, товароведная характеристика, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия, сроки хранения и реализации.
131. Формованные и структурированные продукты: особенности состава, пищевая ценность, формирование качества и ассортимента, идентификация, показатели качества, дефекты, хранение, реализация.

Раздел 11: Яйца и яичные товары

132. Химический состав, строение, классификация и ассортимент яиц и яичных товаров. Оценка качества яиц и яичных товаров.
133. Дефекты яиц и яичных товаров, показатели их безопасности.
134. Транспортирование, хранение и реализация яиц и яичных товаров.
135. Правила маркировки, упаковки яиц и яичных товаров.

.

Паспорт расчетно-графического задания (работы)

по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров», 4 семестр

1. Методика оценки

В рамках расчетно-графического задания (работы) по дисциплине студенты должны представить информацию о структуре ассортимента товаров на примере торгового предприятия, оценить политику формирования ассортимента в данном предприятии.

При выполнении расчетно-графического задания (работы) студенты в соответствии с темой задания должны провести оценку качества образцов товаров, отобранных в качестве объекта экспертизы, выяснить соблюдение условий хранения и реализации товаров данной группы (например, молочных или кондитерских), организовать дегустацию образца, провести идентификацию по маркировке. Результаты исследований оформить в виде таблиц, рисунков, сопровождая их анализом. В заключительной части работы представить выводы в виде кратких тезисов, на основании которых сформулировать рекомендации, направленные на улучшение работы торгового предприятия по формированию ассортимента товаров, рационализации условий хранения и реализации. Титульный лист РГЗ представлен в Приложении А.

Примерная структура расчетно-графического задания

Тема: Изучение ассортимента и оценка качество чая, реализуемого на потребительском рынке г. Новосибирска (на примере торгового предприятия)

Введение

1. Теоретическая часть

1.1. Особенности химического состава и пищевой ценности чая

1.2. Факторы, формирующие качество чая черного, упаковка, маркировка

1.3. Классификация ассортимента чая, признаки идентификации разных видов

1.4. Оценка качества чая

1.5. Изменение качества чая при хранении Возможные дефекты, их предупреждение

2. Расчетно-графическая часть

2.1. Объект, место и методы исследования

2.2. Изучение ассортимента чая, условий его хранения, в реализуемом предприятии

2.3 Оценка качества чая, реализуемого на потребительском рынке

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Подготовленную работу предоставляют на проверку преподавателю, который проверяет работу, делает при необходимости замечания по тексту и решает допустить ее к защите или вернуть на доработку. Студенту предоставляется возможность заблаговременно ознакомиться с рецензией, чтобы устранить замечания и подготовиться по вопросам, требующим ответа на защите работы.

Процедура защиты РГЗ: доклад по материалам работы и ответы на вопросы. Доклад должен содержать: актуальность темы, цель и задачи исследования,

характеристики объектов и методов исследования, результаты и выводы.

2. Критерии оценки

- Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все части РГЗ (Р), отсутствует оценка качества выбранного объекта, не проведена идентификация товара по маркировке, не изучен ассортимент товара, отсутствуют выводы и предложения по работе, оценка составляет менее 10 баллов.
- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части РГЗ (Р) выполнены формально: оценка качества товара проведена только по органолептическим показателям, отсутствуют физико-химические показатели качества и безопасности, не разработан ключ к дегустации объекта исследования, выводы и предложения сформулированы частично и не соответствуют современным требованиям, оценка составляет 10-13 баллов.
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если оценка качества проведена по органолептическим и физико-химическим показателям в полном объеме в соответствии ГОСТ, изучен ассортимент товара, условия хранения и транспортирования, сделаны выводы и предложения по работе, оценка составляет 14-16 баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если оценка качества проведена по органолептическим и физико-химическим показателям в полном объеме, в соответствии ГОСТ, разработан ключ к дегустации и проведена дегустация товара, результаты работы обоснованы, проведена идентификация товара по маркировке, изучен ассортимент товара, условия хранения и транспортирования, сделаны выводы и предложения, оценка составляет 17-20 баллов.

3. Шкала оценки

Рсчетно-графическое задание (РГЗ) состоит из теоретической и практической частей. Защита РГЗ проходит в устной форме. Максимальный балл за выполнение всего задания равен 20, зачетный балл – 10. Правила оценивания защиты расчетно-графического задания сведены в таблицу 1.

Таблица 1

Правила оценивания РГЗ

Состав защиты РГЗ	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Теоретическая часть	10	5
Практическая часть	10	5
Итого	20	10

В данном разделе показана связь оценки за РГЗ с общей оценкой по дисциплине в таблице 2.

Таблица 2

Деятельность студента	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Лабораторная работа	24	20
Подготовка к занятиям	16	10
РГЗ	20	10
Экзамен	40	20
Итого	100	60

В общей оценке по дисциплине баллы за выполнение и защиту РГЗ учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Примерный перечень тем РГЗ(Р)

Расчетно-графическое задание может быть выполнено на примере конкретной товарной группы, либо применительно к одному товару.

Например

- 1 Изучение ассортимента и оценка качества вареных колбас, реализуемых в торговом предприятии «Холидей» г. Новосибирска.
- 2 Изучение ассортимента и оценка качества шоколада, реализуемого в торговом предприятии «Шоколадная страна» г. Новосибирска.
- 3 Изучение ампелографических сортов и оценка качества винограда, реализуемого на потребительском рынке г. Новосибирска.
- 4 Изменение качества кисломолочных напитков в процессе хранения.
- 5 Современные направления в совершенствовании ассортимента и повышения качества..... товаров, вырабатываемых Новосибирским мясоконсервным комбинатом.

Студент вправе предложить тему на свое усмотрение, отличную от указанной тематики, обосновав ее актуальность и целесообразность разработки для практических целей.

Например.

«Сохраняемость районированных и перспективных сортов моркови, выращиваемых в Новосибирской области».

«Сравнительная характеристика ассортимента, качества и конкурентоспособности твердых сычужных сыров отечественного и зарубежного производства, реализуемых на потребительском рынке г. Новосибирска».

Кафедра может поручить, студенту выполнить расчетно-графическое задание по индивидуальному заданию в соответствии с тематикой НИР, а также по заказам коммерческих структур, промышленных предприятий, причем это может быть комплексная работа, выполняемая несколькими студентами.

Приложение А

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
Новосибирский государственный технический университет

Кафедра технологии и организации пищевых производств

Расчетно-графическое задание

по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

:

Тема: «Изучение ассортимента и оценка качества
чая, реализуемого в супермаркете «Мария - Ра» г. Новосибирска

Студент ____ группы

Ф. И. О

Преподаватель _____

Оценка _____

Дата защиты _____

Новосибирск

2017