

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета  
перерабатывающих  
технологий, доцент

**А.В. Степовой**

**«18» апреля 2022 г.**



## **Рабочая программа дисциплины**

### **Товароведение продуктов питания**

**(Адаптированная рабочая программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования)**

Направление подготовки

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность

**«Производство продуктов питания из растительного сырья»**

Уровень высшего образования

**Бакалавриат**

Форма обучения

**очная**

**Краснодар  
2022**

Адаптированная рабочая программа дисциплины «Товароведение продуктов питания» разработана на основе ФГОС ВО 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.08.2020 г. №1041.

Автор:

д.т.н., профессор



Л.Я.Родионова

Адаптированная рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 04.04.2022 г. протокол № 8.

Заведующий кафедрой  
канд. техн. наук, доцент



И. В. Соболев

Адаптированная рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 8 от 15.04.2022 г.

Председатель  
методической комиссии  
д-р. тех. наук, профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель  
основной профессиональной  
образовательной программы  
канд. техн. наук, доцент



О. П. Храпко

## **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

**Целью** освоения дисциплины «Товароведение продуктов питания» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах количественных и порядковых оценок основополагающих характеристик товара, а также процессов, которые влияют на них.

### **Задачи дисциплины**

- изучение основополагающих характеристик товара;
- изучение методов классификации и кодирования;
- изучение показателей ассортимента, его свойств, управление ассортиментом;
- оценка качества товара (выявление дефектов, причины возникновения, характер дефектов, установление градации качества);
- определение количественных и качественных характеристик единичных экземпляров и товарных партий;
- установление товарных потерь, причины их возникновения, и меры по снижению;
- знать товароведную характеристику конкретных товаров.

## **2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКС-5 – Обладает знаниями в области технологии, необходимыми для разработки новых продуктов питания и товароведной оценки растительного сырья и продуктов его переработки.

Профессиональный стандарт № 694н от 28.10.2019 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»

ОТФ D.6 Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Трудовые функции:

ТФ D/01.6 - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

Трудовые действия:

- Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

- Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

- Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

- Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

- Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

ТФ D/03.6 - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья

Трудовые действия:

- Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях

- Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья

### **3 Место дисциплины в структуре АОПОП ВО**

«Товароведение продуктов питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений АОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность «Производство продуктов питания из растительного сырья».

#### 4 Объем дисциплины (144 часа, 4 зачетные единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	-
<b>Контактная работа</b> в том числе:	73	-
– аудиторная по видам учебных занятий	70	
– лекции	36	-
– лабораторных	34	-
– внеаудиторная	3	-
экзамен	+	-
<b>Самостоятельная работа</b> в том числе:	44	-
– прочие виды самостоятельной работы	27	-
<b>Итого по дисциплине</b>	144	

#### 5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен

Дисциплина изучается на 2 курсе, в 3 семестре по очной форме обучения.

#### Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	<b>Общие методические положения товароведной деятельности.</b> Становление товароведения как науки. Принципы товароведения. Товароведная классификация товаров.	ПКС-5	3	2	-	-	4
2	<b>Общие методические положения товароведной деятельности.</b> Оценка качества товаров. Градации качества.	ПКС-5	3	4	-	-	4

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	Количественная характеристика товаров. Дефекты потребительских товаров.						
3	<b>Информационное обеспечение продовольственных товаров.</b> Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая, потребительская. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Маркировка как средство товарной информации.	ПКС-5	3	2	2	-	4
4	<b>Методы товароведения.</b> Теоретические методы. Эмпирические методы. Практические методы. Классификация как метод товароведения.	ПКС-5	3	2	-	-	4
5	<b>Показатели качества товаров.</b> Органолептические показатели качества. Физико-химические показатели качеств. Микробиологические показатели. Показатели безопасности.	ПКС-5	3	2	-	2	4
6	<b>Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: плодоовощные товары.</b> Характеристика и классификация плодоовощных товаров. Свежие плоды	ПКС-5	3	4	-	4	4

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	и овощи. Семечковые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты. Цитрусовые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты. Корнеплоды: характеристика, оценка качества, дефекты. Классификация продуктов переработки плодов и овощей.						
7	<b>Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: плодовоовощные товары.</b> Овощные консервы: характеристика, оценка качества, дефекты. Быстрозамороженные плоды и овощи: характеристика, оценка качества, дефекты.	ПКС-5	3	4	-	4	4
8	<b>Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: зерномучные товары.</b> Характеристика зерномучных товаров. Классификация зерномучных товаров. Зерно: характеристика, экспертиза качества. Крупы: ассортимент, упаковка и хранение, оценка качества, фальсификация. Мука: классификация, упаковка и хранение. Экспертиза качества муки, фальсификация.	ПКС-5	3	4	-	4	4
9	<b>Товароведная характеристика</b>	ПКС-5	3	4	-	4	4

№ п/ п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практическ ие занятия	Лаборатор ные занятия	Самостоят ельная работа
	<b>отдельных групп пищевых товаров: зерномучные товары.</b> Макаронные изделия: классификация, упаковка и хранение. Экспертиза качества макаронных изделий, фальсификация. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий, дефекты, фальсификация.						
10	<b>Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: кондитерские товары.</b> Характеристика кондитерских товаров. Классификация зерномучных товаров. Сахар и его заменители: характеристика и оценка качества. Мед: характеристика и оценка качества, фальсификация. Сахаристые кондитерские изделия. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколадные кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия. Печенье. Вафли.	ПКС-5	3	2	-	4	2
11	<b>Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: вкусовые товары.</b> Характеристика	ПКС-5	3	4	-	4	2



№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	<p>вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров. Алкогольные напитки: водка, ликеро-наливочные изделия, крепкие алкогольные напитки с длительной выдержкой. Оценка качества алкогольных напитков. Слабоалкогольные напитки: пиво, слабоалкогольные коктейли. Безалкогольные напитки: воды, газированные напитки. Дефекты безалкогольных напитков.</p>						
12	<p><b>Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: вкусовые товары.</b>  Понятие и назначение кофе. Классификация и ассортимент кофе.  Экспертиза качества кофе. Дефекты кофе.  Фальсификация кофе.  Понятие и назначение чая. Классификация и ассортимент чая.  Оценка качества чая.  Дефекты чая.  Фальсификация чая.</p>	ПКС-5	3	2	-	4	2
13	<p><b>Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: пряности и приправы.</b>  Характеристика пряностей и приправ.  Классификация пряностей и приправ.</p>	ПКС-5	3	2	-	4	2

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	Оценка качества и дефекты пряностей и приправ.						
Итого				36	-	36	44

## 6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Товароведение продуктов питания: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. О.П. Храпко, Н.С. Санжаровская : КубГАУ, 2020. - 22с.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения АОПОП ВО

\*Этап формирования компетенции соответствует номеру семестра

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения АОПОП
	ПКС-5 – Обладает знаниями в области технологии, необходимыми для разработки новых продуктов питания и товароведной оценки растительного сырья и продуктов его переработки
5	Основы проектирования технологических линий
4	Проектирование комбинированных продуктов питания
6	Технология функциональных продуктов питания
3	<i>Товароведение продуктов питания</i>
7	Основы технологического учета в производстве продуктов питания
7	Основы повышения эффективности производства пищевых продуктов
6	Производственная практика
6	Технологическая практика
7	Научно-исследовательская работа

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения АОПОП
8	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	Хорошо (средний)	Отлично (высокий)	
ПКС-5 – Обладает знаниями в области технологии, необходимыми для разработки новых продуктов питания и товароведной оценки растительного сырья и продуктов его переработки					
Индикаторы достижения компетенции ПКС-5 ИД-1 Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональн	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач некоторыми недочетами	Уровень знаний объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все отдельные задачи основными недочетами, продемонстрированы базовые	Уровень знаний объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все отдельные задачи с несущественными недочетами, продемонстрированы навыки при решении нестандартных	контрольная работа, реферат, тест, вопросы и задания для проведения экзамена

<p>ой деятельности</p> <p>ИД-2 Обосновывает и реализует технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ИД-3 Осуществляет товароведную оценку растительного сырья и продуктов его переработки</p>			<p>навыки при решении стандартных задач</p>		
---	--	--	---	--	--

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения АОПОП ВО**

*Компетенция (ПКС-5) – Обладает знаниями в области технологии, необходимыми для разработки новых продуктов питания и товароведной оценки растительного сырья и продуктов его переработки*

**Тесты (приведены примеры):**

Задание 1.

Укажите основные цели товароведения:

# оценка качества товаров

продажа продовольственной продукции надлежащего качества

#установление принципов и методов товароведения

#систематизация множества товаров

сертификация и стандартизация товаров

производство продукции

# четкое определение основных характеристик товара

Задание 2

Расположите в хронологическом порядке этапы развития товароведения: феноменологический

товарно-технический  
товарно-формирующий

### Задание 3

Дополните

... - материальная продукция, используемая для купли-продажи.

# товар

сырье

продовольствие

### Задание 4

Зарождение товароведения как науки относится к

[16 веку]

### Задание 5

Дополните ... - наука об основных характеристиках товаров, определяющих их потребительскую стоимость, и факторах обеспечения этих характеристик.

\*товароведение

пищевая химия

экспертная оценка

торгововедение

### Задание 6

Укажите количественные характеристики товара:

#масса

#длина

цена

#объем

### Задание 7

Укажите, что относится к основополагающим характеристикам товаров:

практическая

#ассортиментная

#качественная

#количественная

#стоимостная

потребительная

### Задание 8

Дополните...

– комплекс отличительных свойств, признаков предмета или явления.

качество

соответствие

\*характеристика

## Задание 9

Дополните...

– совокупность видовых свойств и признаков товаров, характеризующих их функциональное и социальное назначение.

оценка качества товара

\* ассортиментная характеристика товара

качественная характеристика товара

количественная характеристика товара

стоимостная (экономическая) характеристика товара

## Задание 10

Дополните...

– комплекс внутривидовых потребительских свойств, наделенных способностью удовлетворять разнообразные потребности.

стоимостная (экономическая) характеристика товара

оценка качества товара

\*качественная характеристика товара

ассортиментная характеристика товара

количественная характеристика товара

### **Вопросы для контрольной работы (приведены примеры):**

1. История, направления и перспективы развития товароведения.
2. Современное состояние потребительского рынка РФ.
3. Градации качества продовольственных товаров.
4. Сенсорный анализ качества пищевых товаров и его проблемы.
5. Количественные товарные потери.
6. Идентификация пищевых товаров. Маркировка пищевых товаров.
7. Артикул товаров.
8. Аналитические методы научного познания, применяемые в товароведении.
9. Эмпирические методы научного познания, применяемые в товароведении.
10. Технологии штрихового кодирования товаров.
11. Технологический цикл товаров.
12. Безалкогольные напитки (кроме минеральных вод).
13. Зерномучные товары: зерно, зерновые завтраки. Зерномучные товары: крупы.
14. Кондитерские товары: восточные мучные сладости.
15. Кондитерские товары: конфеты.
16. Кондитерские товары: халва.
17. Кондитерские товары: шоколад.
18. Смеси пряностей народов балканских стран.
19. Смеси пряностей народов Закавказья.
20. Восточные смеси пряностей (индийские, сиамские, китайские).
21. Пряности: характеристика, классификация.

22. Приправы: характеристика, классификация.
23. Плодоовощные товары: плодоовощные консервы.
24. Плодоовощные товары: грибы.
25. Плодоовощные товары: свежие овощи.

**Темы рефератов (приведены примеры):**

1. Условия и способы хранения продовольственных товаров. Фальсификация пищевых товаров. Упаковка пищевых товаров.
2. Градации качества продовольственных товаров. Потери массы пищевых продуктов при хранении и реализации и способы их снижения.
3. Сенсорный анализ качества пищевых товаров и его проблемы. Традиционные правила выкладки товаров. Товарные потери. Ассортимент товаров. Классификация. Физические свойства пищевых товаров.
4. Количественные товарные потери. Контроль качества и количества товарных партий.
5. Правило товарного соседства. Методы хранения пищевых товаров.
6. Дефекты товаров.
7. Идентификация пищевых товаров. Маркировка пищевых товаров. Методы кодирования товаров, их достоинства и недостатки. Виды и формы товарной информации. Артикул товаров.
8. Аналитические методы научного познания, применяемые в товароведении.
9. Эмпирические методы научного познания, применяемые в товароведении.
10. Экологические знаки чистоты товаров.
11. Знаки соответствия или качества. Товарные знаки по объектам товарной информации (фирменные, ассортиментные). Технологии штрихового кодирования товаров. Кодирование товаров. Кольеретка как средство товарной информации. Этикетка как средство товарной информации. Вкладыши как средство товарной информации.
12. Технологический цикл товаров.
13. Алкогольные напитки. История создания водки. Крепкие алкогольные напитки в разных странах мира: особенности производства и потребления. Фальсификация алкогольной продукции и методы ее выявления.
14. Слабоалкогольные напитки. История создания и открытия пива. Употребление пива в Древней Руси и современной России. Основные мировые производители пива. Фальсификация пива и методы ее выявления. Дефекты пива. Слабоалкогольные напитки и система оценки качества их. Проблема создания ГОСТа на слабоалкогольные напитки.
15. Безалкогольные напитки (кроме минеральных вод). Проблема фальсификации минеральных вод и методы ее выявления.
16. Безалкогольные напитки (минеральные воды).
17. Вкусовые товары: чай и его заменители. Роль чая в истории человечества. История чая на Руси. Современные заводы по производству

чая. Оценка качества чая и методы его фальсификации. Титестер – профессия дегустировать чай.

18. Вкусовые товары: кофе и его заменители. Появление кофе в России. Мировые производители кофе: кофейный бизнес. Методы оценки качества кофе и способы фальсификации кофе.

19. Зерномучные товары: зерно, зерновые завтраки. Зерномучные товары: крупы. Зерномучные товары: мука. Зерномучные товары: хлеб и хлебобулочные изделия.

20. Зерномучные товары: бараночные и сухарные изделия. Зерномучные товары: мучные кулинарные изделия. Зерномучные товары: хлебные палочки и соломка.

21. Кондитерские товары: восточные мучные сладости. Кондитерские товары: кексы, рулеты и ромовая баба. Кондитерские товары: сахар и его заменители. Кондитерские товары: мед.

22. Кондитерские товары: фруктово-ягодные кондитерские изделия. Кондитерские товары: карамельные кондитерские изделия. Кондитерские товары: шоколадные кондитерские изделия. Кондитерские товары: ирис. Кондитерские товары: конфеты. Кондитерские товары: халва. Кондитерские товары: восточные сладости. Кондитерские товары: печенье. Кондитерские товары: пряники и вафли. Кондитерские товары: жевательная резинка. Кондитерские товары: торты.

23. Смеси пряностей народов балканских стран. Смеси пряностей народов Закавказья.

24. Восточные смеси пряностей (индийские, сиамские, китайские). Смеси пряностей «букет гарни». Местные пряности: розмарин, тмин, эстрагон (тархун). Классические пряности: мускатный орех, перец, гвоздика.

25. Приправы: столовая горчица и хрен.

26. Классические пряности: шафран, каперсы, лавровый лист. Приправы: поваренная соль.

27. Плодоовощные товары: плодоовощные консервы. Плодоовощные товары: грибы.

28. Плодоовощные товары: свежие овощи.

29. Плодоовощные товары: замороженные плоды и овощи. Плодоовощные товары: сушеные плоды и овощи. Плодоовощные товары: соленые и квашеные плоды и овощи.

### **Вопросы к экзамену:**

1. Предмет, цели и задачи дисциплины «Товароведение продуктов питания».
2. Становление товароведения как науки.
3. Основные характеристики товара.
4. Классификация как метод товароведения.
5. Принципы товароведения.
6. Ассортимент товаров: понятие, классификация и управление ассортиментом.



7. Свойства и показатели качества. Оценка качества товаров.
8. Товароведная классификация товаров.
9. Градации качества.
10. Количественная характеристика товаров.
11. Дефекты потребительских товаров.
12. Контроль качества и количества товарных партий:  
последовательность отбора проб.
13. Обеспечение качества и количества товаров: формирующие и сохраняющие факторы.
14. Виды товарной информации.
15. Требования к товарной информации.
16. Средства товарной информации.
17. Маркировка как средство товарной информации.
18. Теоретические методы товароведения.
19. Эмпирические методы товароведения.
20. Практические методы товароведения.
21. Характеристика и классификация вкусовых товаров.
22. Алкогольные напитки.
23. Слабоалкогольные напитки.
24. Безалкогольные напитки.
25. Дефекты безалкогольных напитков.
26. Понятие и назначение кофе.
27. Классификация и ассортимент кофе.
28. Экспертиза качества кофе. Дефекты.
29. Фальсификация кофе.
30. Понятие и назначение чая.
31. Классификация и ассортимент чая.
32. Оценка качества чая. Дефекты.
33. Фальсификация чая.
34. Характеристика и классификация зерномучных товаров.
35. Зерно: характеристика, экспертиза качества.
36. Крупы: классификация, ассортимент, упаковка и хранение, оценка качества и фальсификация.
37. Мука. Классификация, упаковка и хранение, оценка качества муки и фальсификация.
38. Макароны изделия. Классификация, упаковка и хранение, оценка качества муки и фальсификация.
39. Хлеб и хлебобулочные изделия: классификация и ассортимент.
40. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.
41. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, фальсификация.
42. Характеристика и классификация кондитерских товаров.
43. Сахар и его заменители: характеристика и оценка качества.
44. Мед: характеристика и оценка качества, фальсификация. Методы обнаружения фальсификации меда (привести из лабораторной работы).
45. Сахаристые кондитерские изделия. Понятие и назначение.

46. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: характеристика и оценка качества. Дефекты.
47. Шоколадные кондитерские изделия: характеристика и оценка качества. Дефекты.
48. Кондитерские товары: жевательная резинка. Понятие, ассортимент, оценка качества, дефекты.
49. Мучные кондитерские изделия. Понятие и назначение.
50. Печенье: характеристика и оценка качества. Дефекты.
51. Вафли: характеристика и оценка качества. Дефекты.
52. Кексы, рулеты, ромовая баба: характеристика и оценка качества. Дефекты.
53. Диетические кондитерские изделия: понятие, назначение, ассортимент, оценка качества, дефекты и фальсификация.
54. Характеристика и классификация пряностей и приправ.
55. Оценка качества и дефекты пряностей и приправ.
56. Характеристика и классификация плодоовощных товаров.
57. Семечковые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты.
58. Цитрусовые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты.
59. Корнеплоды: характеристика, оценка качества, дефекты.
60. Грибы: ассортимент, оценка качества, дефекты.
61. Классификация продуктов переработки плодов и овощей.
62. Овощные консервы: характеристика, оценка качества, дефекты.
63. Быстрозамороженные плоды и овощи: характеристика, оценка качества, дефекты.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины «Товароведение продуктов питания» проводится в соответствии Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Текущий контроль по дисциплине «Товароведение продуктов питания» позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

**Критерии оценки выполнения контрольной работы:** соответствие предполагаемым ответам; правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.); логика рассуждений; неординарность подхода к решению.

Оценка контрольных работ осуществляется по следующим критериям:

**Отлично** – полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, успешное решение задач с необходимыми пояснениями, корректная формулировка понятий и категорий.

*Хорошо* – недостаточно полные и правильные ответы на 1 – 2 вопроса  
несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие  
шероховатости в аргументации.

*Удовлетворительно* – ответы включают материалы, в целом правильно  
отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем  
курса. Допускаются неточности в раскрытии части категорий,  
несущественные ошибки математического плана при решении задач,  
неправильные ответы на 1 – 2 вопроса.

*Неудовлетворительно* – неправильные ответы на 3 и более вопросов,  
большое количество существенных ошибок.

#### **Критерии оценки при проведении тестирования:**

Оценка «**отлично**» выставляется при условии правильного ответа  
обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «**хорошо**» выставляется при условии правильного ответа  
обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется при условии правильного  
ответа обучающегося не менее 51 %;

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется при условии  
правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении  
промежуточной аттестации.

**Критериями оценки реферата** являются: новизна текста,  
обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия  
сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «**отлично**» – выполнены все требования к написанию реферата:  
обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных  
точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная  
позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан  
объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «**хорошо**» – основные требования к реферату выполнены, но  
при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в  
изложении материала; отсутствует логическая последовательность в  
суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «**удовлетворительно**» – имеются существенные отступления  
от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично;  
допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют  
выводы.

Оценка «**неудовлетворительно**» – тема реферата не раскрыта,  
обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не  
представлен вовсе.

#### **Критерии оценки при сдаче экзамена:**

Оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся, показавшему  
всесторонние, систематизированные, глубокие знания материала учебной

программы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

**Оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения в логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на зачет, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на зачет вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировке основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### **Основная учебная литература**

1. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415542>
2. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 374 с.: ISBN 978-5-394-02366-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512009>
3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
4. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; под ред. Ж. Ю. Койтовой. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2018. — 192 с. — 978-5-394-02407-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85571.html>

### **Дополнительная учебная литература**

1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004633-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/291714>

2. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-005764-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354879>

3. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-108-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/397798>

4. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. — 3-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2018. — 374 с. — 978-5-394-02366-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85579.html>

5. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2018. — 508 с. — 978-5-394-01879-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85599.html>

## **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

### **Перечень ЭБС**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тематика</b>
1	Znanium.com	Универсальная
2	Издательство «Лань»	Ветеринария, сельское хозяйство, технология хранения и переработки пищевых продуктов
3	IPRbook	Универсальная
4	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная
5	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная
6	КонсультантПлюс	Правовая

## **Перечень Интернет-сайтов:**

- ГАРАНТ.РУ. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- КонсультантПлюс. Официальный сайт компании «Консультант-Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана;

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Товароведение продуктов питания : метод. рекомендации для практических работ / сост. О.П. Храпко, Н.С. Санжаровская: КубГАУ, 2020. - 48с.
2. Товароведение продуктов питания : метод. указания по выполнению самостоятельной работы / сост. О.П. Храпко, Н.С. Санжаровская : КубГАУ, 2020. - 22с.

## **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса**

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет";
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### Перечень лицензионного программного обеспечения

	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

### Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
2	Гарант	Правовая	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a>
3	КонсультантПлюс	Правовая	<a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a>

## 12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Входная группа в главный учебный корпус и корпус зооинженерного факультета оборудован пандусом, кнопкой вызова, тактильными табличками, опорными поручнями, предупреждающими знаками, доступным расширенным входом, в корпусе есть специально оборудованная санитарная комната. Для перемещения инвалидов и ЛОВЗ в помещении имеется передвижной гусеничный ступенькоход. Корпуса оснащены противопожарной звуковой и визуальной сигнализацией.

### Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4

	Товароведение продуктов питания	Помещение №221 ГУК, площадь — 101м <sup>2</sup> ; посадочных мест — 95; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; программное обеспечение: Windows, Office.	350044 Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина,13
		Помещение №114 ЗОО, площадь — 43м <sup>2</sup> ; посадочных мест — 25; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ	

### ***13. Особенности организации обучения лиц с ОВЗ и инвалидов***

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ



Категории студентов с ОВЗ и инвалидностью	Форма контроля и оценки результатов обучения
<i>С нарушением зрения</i>	- Устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
	- с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.;
	- при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.
<i>С нарушением слуха</i>	- письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;
	- с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;
	- при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.
<i>С нарушением опорно-двигательного аппарата</i>	– письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;
	– устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
	– с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

***Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ:***

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

### ***Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины***

Студенты с нарушениями зрения

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «проектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания,

апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;

- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;

- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

### ***Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей)***

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;

- опора на определенные и точные понятия;

- использование для иллюстрации конкретных примеров;

- применение вопросов для мониторинга понимания;

- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;

- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;

- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);

- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

### ***Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)***

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечатную информацию;

- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимобратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.

- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

### ***Студенты с прочими видами нарушений***

#### ***(ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания)***

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;

предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).

применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы,

стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;

наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.