

**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**

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**

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

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 4.04.2022 г. протокол № 8.

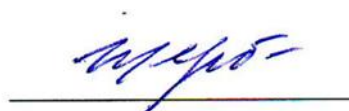
Заведующий кафедрой  
канд. техн. наук, доцент



И. В. Соболев

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 ОПОП ВО**

«Товароведение продуктов питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП 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:	87	-
– аудиторная по видам учебных занятий	84	-
– лекции	36	-
– лабораторных	48	-
– внеаудиторная	3	-
экзамен	+	-
<b>Самостоятельная работа</b> в том числе:	30	-
– 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	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
	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	2
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	2
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	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная 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>вкусных товаров. Классификация вкусных товаров.</p> <p>Алкогольные напитки: водка, ликеро-наливочные изделия, крепкие алкогольные напитки с длительной выдержкой. Оценка качества алкогольных напитков.</p> <p>Слабоалкогольные напитки: пиво, слабоалкогольные коктейли.</p> <p>Безалкогольные напитки: воды, газированные напитки.</p> <p>Дефекты безалкогольных напитков.</p>						
12	<p><b>Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: вкусовые товары.</b></p> <p>Понятие и назначение кофе. Классификация и ассортимент кофе.</p> <p>Экспертиза качества кофе. Дефекты кофе.</p> <p>Фальсификация кофе.</p> <p>Понятие и назначение чая. Классификация и ассортимент чая.</p> <p>Оценка качества чая.</p> <p>Дефекты чая.</p> <p>Фальсификация чая.</p>	ПКС-5	3	2	-	4	2
13	<p><b>Товароведная характеристика отдельных групп пищевых товаров: пряности и приправы.</b></p> <p>Характеристика пряностей и приправ.</p> <p>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	-	48	30

## 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 ОПОП ВО

\*Этап формирования компетенции соответствует номеру семестра

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП
	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 ОПОП
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 негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые	Уровень знаний объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все задачи с отдельными 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 ОПОП 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

торговедение

### 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

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)
Товароведение продуктов питания	<p>Помещение №536 ГУК, посадочных мест — 40; площадь — 52,9 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий.</p> <p>технические средства обучения (экран — 1 шт.); специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №522 ГУК, посадочных мест — 12; площадь — 72,1 кв.м; Лаборатория "Качества функциональных и специализированных продуктов (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции) .</p> <p>холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 17 шт.; автоклав — 1 шт.; шкаф лабораторный — 2 шт.; весы — 4 шт.; анализатор — 1 шт.;</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Калинина, 13

	<p> иономер — 1 шт.;  дистиллятор — 1 шт.;  стол лабораторный — 5 шт.;  стенд лабораторный — 2 шт.;  насос — 1 шт.;  гомогенизатор — 2 шт.);  технические средства обучения  (компьютер персональный — 1 шт.);  Доступ к сети «Интернет»;  Доступ в электронную образовательную  среду университета;  программное обеспечение: Windows,  Office  специализированная мебель(учебная  доска, учебная мебель).  Помещение №523 ГУК, посадочных  мест — 12; площадь — 70,6кв.м;  Лаборатория "Качества плодовоовощного  сырья и продуктов его переработки"  (кафедры технологии хранения и  переработки растениеводческой  продукции).   лабораторное оборудование  (оборудование лабораторное — 14 шт.;  шкаф лабораторный — 3 шт.;  весы — 4 шт.;  печь — 1 шт.;  стол лабораторный — 3 шт.;  набор лабораторный — 1 шт.;  стенд лабораторный — 1 шт.;  насос — 1 шт.;  гомогенизатор — 2 шт.;  мешалка — 2 шт.;  термостат — 1 шт.);  специализированная мебель (учебная  доска, учебная мебель).  Помещение №541 ГУК, площадь —  36,5кв.м; помещение для хранения и  профилактического обслуживания  учебного оборудования.  кондиционер — 1 шт.;  холодильник — 1 шт.;  лабораторное оборудование  (оборудование лабораторное — 3 шт.);  технические средства обучения  (принтер — 1 шт.;  монитор — 3 шт.;  компьютер персональный — 5 шт.).  Доступ к сети «Интернет»;  Доступ в электронную образовательную  среду университета;  программное обеспечение: Windows,  Office  Помещение №510 ГУК, посадочных </p>	
--	--	--



	<p>мест — 30; площадь — 54,9 кв. м; помещение для самостоятельной работы. лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.; термоштанга — 1 шт.); технические средства обучения (мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.; сетевое оборудование — 1 шт.; сканер — 1 шт.; ИБП — 2 шт.; сервер — 2 шт.; компьютер персональный — 11 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная мебель). Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	
--	---	--