

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 08.09.2025 17:13:42
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет Технологический факультет

Кафедра Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Л.И. Задорожная

« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.О.31 Товароведение продовольственных товаров

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

по профилю подготовки (специализации)

Технология продуктов общественного питания

квалификация (степень) выпускника

бакалавр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

2025

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

доцент, доц., канд. техн. наук

(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП

03.09.2025

(подпись)

Тхайшаова Аминет Борисовна

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

05.09.2025

Подписано простой ЭП

05.09.2025

(подпись)

Тазова Зарета Тальбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП

заведующий выпускающей

кафедрой

по направлению подготовки

(специальности)

06.09.2025

Подписано простой ЭП

06.09.2025

(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

05.09.2025

Подписано простой ЭП

05.09.2025

(подпись)

И. Б. Берберьян

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины формирование у студентов прочных знаний по вопросам классификации, ассортимента, стандартизации продовольственных товаров, их полезных свойств, качества, оптимальных условий, способов и режимов хранения (тара, упаковочные материалы), выработка умения и навыков по оценке качества товаров, а также определение пороков и дефектов, удобных маршрутов транспортировки.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

-дать студентам научную информацию, теоретическую и практическую подготовку в определении полезных свойств товаров, изучении эффективных способов их использования, в вопросах снижения потерь при транспортировке, хранении и реализации продовольственных товаров;

- рассмотреть номенклатуру показателей и полезных свойств товаров;

- изучить эффективные способы определения органолептических показателей качества.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина входит в перечень курсов вариативной части ОПОП. При составлении рабочей программы для обучающихся, проходящих подготовку по направлению "Технология общественного питания" следует учитывать профиль работы специалистов как инженеров-технологов и поэтому следует уделить особое внимание на сущность изменений в структуре потребления различных групп пищевых продуктов, связанных с современным состоянием экономики и развития пищевых отраслей промышленности. Также более значительное внимание должно быть уделено показателям, характеризующим безопасность пищевого сырья.

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» связана с ранее изучаемыми дисциплинами «Микробиология», «Биохимия» и имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами «Психология», «Аналитическая химия», «Органическая химия» и «Биохимия».

В результате изучения курса студент должен понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, основные проблемы дисциплин, определяющих конкретную область деятельности, видеть их взаимосвязь в целостной системе знаний.

Место курса в профессиональной подготовке студентов – товароведение продовольственных товаров служит основой товарной экспертизы качества продовольственных товаров и прогнозирования потребительского спроса. Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» логически связана с последующей дисциплиной «Ресторанный менеджмент».



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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ОПК-5.3	Способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
ОПК-5.4	Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ОПК-5.5	Ведет учетно-отчетную документацию по организации и контролю производства продукции питания, в том числе в электронном виде.
ПКУВ-8.2	Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
		За	Лек	Лаб	СРП	СР		
Курс 3	Сем. 5	1	17	34	0.25	56.75	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		За	Контр	Лек	Лаб	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 7	1	1	4	6	0.25	3.75	94	108	



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Введение в товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения как научной дисциплины. Принципы товароведения. Состояние потребительского рынка продовольственных товаров. Объекты и субъекты товароведной деятельности.		1	2					6		
	Понятие о технологической ценности пищевого сырья. Показатели, характеризующие технологическую ценность. Методы исследования качества продовольственных товаров. Понятие об органолептическом и сенсорном анализе, основные требования к проведению. Физико-химические методы оценки качества продовольственных товаров.		2	4					6		
	Основы хранения продовольственных товаров. Факторы, влияющие на изменение свойств продовольственных товаров при транспортировке и хранении. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении (физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические). Вредители пищевых продуктов. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировке (естественная убыль и нормируемая убыль).		2	4					6		
	Классификация ассортимента продовольственных товаров. Ассортиментная политика. Управление ассортиментом. Факторы формирования ассортимента. Идентификация товаров; фальсификация продуктов питания и методы ее обнаружения. Существующие системы классификации продовольственных товаров, в том числе в соответствии с ОКП. Классификация, принятая в отдельных отраслях промышленности. Общая товароведная классификация продовольственных товаров. Кодирование		2	4		0,05			6		

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	товаров, как метод товароведения.										
	Зерномучные товары. Зерно. Производство. Основные зерновые культуры и их роль в питании. Оценка качества. Крупы. Ассортимент круп. Показатели качества и их оценка в соответствии с существующей нормативной документацией. Условия хранения. Мука. Ассортимент муки. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий.		2	4		0,05			6		
	Свежие плоды. Классификация. Видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих плодов: семечковых, косточковых, ягод, субтропических, тропических и орехоплодных. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация продуктов переработки плодов и овощей по методам консервирования, товароведная характеристика. Ассортимент и оценка качества овощных консервов.		2	4		0,05			6		
	Вкусовые товары. Алкогольные напитки. Спирт. Пищевое использование. Водка и ликероводочные изделия. Ром и виски. Виноградные вина. Классификация. Дефекты и болезни вин. Коньяк ассортимент, особенности производства, оценка качества.		2	4		0,05			6		
	Молочные товары. Молоко и сливки. Ассортимент молока и сливок. Кисломолочные продукты. напитки: классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Сыры. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Молочные консервы. Классификация молочных консервов. Ассортимент, оценка качества. Сухие молочные продукты. Ассортимент, оценка качества.		2	4					6		
	Мясные товары. Мясо убойных животных. Морфология, особенности химического состава. Особенности оценки качества. Мясо птицы. Оценка качества, условия хранения. Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Мясные консервы. Товароведная характеристика, ассортимент,		2	4		0,05			8,75		

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	оценка качества.										
	ИТОГО:		17	34		0.25			56.75		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Введение в товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения как научной дисциплины. Принципы товароведения. Состояние потребительского рынка продовольственных товаров. Объекты и субъекты товароведной деятельности	1						10	
	Понятие о технологической ценности пищевого сырья. Показатели, характеризующие технологическую ценность. Методы исследования качества продовольственных товаров. Понятие об органолептическом и сенсорном анализе, основные требования к проведению. Физико-химические методы оценки качества продовольственных товаров.	1						10	
	Основы хранения продовольственных товаров. Факторы, влияющие на изменение свойств продовольственных товаров при транспортировке и хранении. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении (физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические). Вредители пищевых продуктов. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировке (естественная убыль и нормируемая убыль).	1						10	
	Классификация ассортимента продовольственных товаров. Ассортиментная политика. Управление ассортиментом. Факторы формирования ассортимента. Идентификация товаров; фальсификация продуктов питания и методы ее обнаружения. Существующие системы классификации продовольственных товаров, в том числе в соответствии с ОКП. Классификация, принятая в отдельных отраслях промышленности. Общая товароведная классификация продовольственных товаров. Кодирование товаров, как метод товароведения.	1						10	
	Зерномучные товары. Зерно. Производство. Основные зерновые культуры и их роль в питании. Оценка качества. Крупы. Ассортимент круп. Показатели качества и их оценка в соответствии с существующей нормативной документацией. Условия хранения. Мука. Ассортимент муки. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий.		2					10	
	Свежие плоды. Классификация. Видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих плодов: семечковых, косточковых, ягод, субтропических, тропических и орехоплодных. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация продуктов переработки плодов и овощей по методам консервирования, товароведная характеристика. Ассортимент и оценка качества		1				1	10	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	овощных консервов.								
	Вкусовые товары. Алкогольные напитки. Спирт. Пищевое использование. Водка и ликероводочные изделия. Ром и виски. Виноградные вина. Классификация. Дефекты и болезни вин. Коньяк ассортимент, особенности производства, оценка качества.		1				1	10	
	Молочные товары. Молоко и сливки. Ассортимент молока и сливок. Кисломолочные продукты. напитки: классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Сыры. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Молочные консервы. Классификация молочных консервов. Ассортимент, оценка качества. Сухие молочные продукты. Ассортимент, оценка качества.		1				1	10	
	Мясные товары. Мясо убойных животных. Морфология, особенности химического состава. Особенности оценки качества. Мясо птицы. Оценка качества, условия хранения. Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Мясные консервы. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества.		1			0,25	0,75	14	
	ИТОГО:	4	6			0.25	3.75	94	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Товароведение продовольственных товаров», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Введение в товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения как научной дисциплины. Принципы товароведения. Состояние потребительского рынка продовольственных товаров. Объекты и субъекты товароведной деятельности.	1	1		Задачи дисциплины и ее значение для специальности товароведение и экспертиза товаров. Роль сенсорного анализа в экспертизе качества продтоваров. Стандартизация органолептики. Понятийный аппарат. Общие сведения об анатомии и физиологии органов чувств. Механизм зрительных ощущений. Теоретические представления, цветоощущение. Значение зрительных ощущений в оценке качества продтоваров	ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКУВ-8.2;	Знать: организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПКУВ 8.2); современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							предприятия питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции (ОПК-5.4, ОПК-5.5).	
	Понятие о технологической ценности пищевого сырья. Показатели, характеризующие технологическую ценность. Методы исследования качества продовольственных товаров. Понятие об органолептическом и сенсорном анализе, основные требования к проведению. Физико-химические методы оценки качества продовольственных товаров	2	1		Физиологические основы восприятия сенсорных ощущений. Общие сведения об анатомии и физиологии органов чувств человека. Строение органов зрения, механизм восприятия визуальных ощущений. Органолептические показатели качества, определяемые с помощью органов зрения. Понятие сенсорных анализаторов человека. Методы тестирования цветоразличительной способности и сенсорной памяти дегустаторов.	ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКУВ-8.2;	Знать: организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПКУВ 8.2); современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2);	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции (ОПК-5.4, ОПК-5.5).	
	Основы хранения продовольственных товаров. Факторы, влияющие на изменение свойств продовольственных товаров при транспортировке и хранении. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении (физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические). Вредители пищевых продуктов. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировке	2	1		Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении (физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические). Вредители пищевых продуктов. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировке	ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКУВ-8.2;	Знать: организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПКУВ 8.2); современные технологии производства продукции питания; нормативную	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<p>биохимические, микробиологические). Вредители пищевых продуктов. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировке (естественная убыль и нормируемая убыль).</p>				<p>(естественная убыль и нормируемая убыль). Физико-химические методы оценки качества продовольственных товаров. Основы хранения продовольственных товаров. Факторы продовольственных товаров при транспортировке и хранении. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении (физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические). Вредители пищевых продуктов.</p>		<p>документацию в сфере общественного питания (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции (ОПК-5.4,</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Классификация ассортимента продовольственных товаров. Ассортиментная политика. Управление ассортиментом. Факторы формирования ассортимента. Идентификация товаров; фальсификация продуктов питания и методы ее обнаружения. Существующие системы классификации продовольственных товаров, в том числе в соответствии с ОКП. Классификация, принятая в отдельных отраслях промышленности. Общая товароведная классификация продовольственных товаров. Кодирование товаров, как метод товароведения.	2	1		Существующие системы классификации продовольственных товаров, в том числе в соответствии с ОКП. Классификация, принятая в отдельных отраслях промышленности. Общая товароведная классификация продовольственных товаров. Кодирование товаров, как метод товароведения. Классификация ассортимента продовольственных товаров. Ассортиментная политика. Управление ассортиментом. Факторы формирования ассортимента. Взаимосвязь товароведения продовольственных товаров со стандартизацией и сертификацией. Идентификация товаров; фальсификация продуктов питания и методы ее обнаружения. Существующие системы классификации продовольственных товаров, в том числе в соответствии с ОКП (общероссийский классификатор продукции) и др. Классификация, принятая в отдельных отраслях промышленности. Общая товароведная классификация продовольственных товаров. Кодирование	ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКУВ-8.2;	ОПК-5.5). Знать: организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПКУВ 8.2); современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					товаров, как метод товароведения. Основные принципы штрих-кодового кодирования.		производства продукции питания(ПКУВ 8.2); способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции (ОПК-5.4, ОПК-5.5).	
	Зерномучные товары. Зерно. Производство. Основные зерновые культуры и их роль в питании. Оценка качества. Крупы. Ассортимент круп. Показатели качества и их оценка в соответствии с существующей нормативной документацией. Условия хранения. Мука. Ассортимент муки. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий.	2			Макаронные изделия. Общая характеристика и ассортимент макаронных изделий. Классификация, товароведная характеристика. Характеристика сырья и способов производства и их влияние на качество готовых изделий. Оценка качества. Концентраты из зернового сырья. Классификация: обеденных блюд, взорванные зерна, продукты экструзионной технологии. Компоненты и сенсорные свойства продуктов. Пигменты пищевых продуктов, красители, ароматообразующие вещества. Цветокорректирующие и отбеливающие вещества. Усилители вкуса и аромата, структурообразующие вещества. Влияние нутриентов пищевых продуктов на потребительские свойства и показатели качества.	ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКУВ-8.2;	Знать: организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПКУВ 8.2); современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции (ОПК-5.4, ОПК-5.5).	
	Свежие плоды. Классификация. Видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих плодов: семечковых, косточковых, ягод, субтропических, тропических и орехоплодных. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация продуктов переработки плодов и овощей по методам	2			Видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих плодов: семечковых, косточковых, ягод, субтропических, тропических и орехоплодных. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Свежие овощи. Классификация. Видовые особенности и товароведная характеристика подкласса вегетативных овощей (клубнеплодов, корнеплодов, капустных,	ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКУВ-8.2;	Знать: организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПКУВ 8.2); современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Уметь: организовывать документооборот по производству на	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	консервирования, товароведная характеристика. Ассортимент и оценка качества овощных консервов.				луковых, салатно-шпинатных, пряно-вкусовых и десертных) и подкласса плодовых овощей (томатных, тыквенных, бобовых и зерновых). Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация продуктов переработки плодов и овощей по методам консервирования, товароведная характеристика. Ассортимент и оценка качества овощных консервов (натуральных, закусочных, концентрированных томатопродуктов, овощных соков) и плодово-ягодных консервов (компотов, соков, пюреобразных продуктов). Условия и сроки хранения. Ассортимент и оценка качества сушеных и замороженных плодов и овощей. Условия и сроки хранения.		предприятия питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции (ОПК-5.4, ОПК-5.5).	
	Алкогольные напитки. Спирт. Пищевое использование. Водка и ликероводочные изделия. Ром и виски. Виноградные	2			Коньяк ассортимент, особенности производства, оценка качества. Пиво. Классификация,	ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКУВ-8.2;	Знать: организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную,	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	вина. Классификация. Дефекты и болезни вин. Коньяк ассортимент, особенности производства, оценка качества.				товароведная характеристика, ассортимент, отличительные особенности основных сортов пива. Дефекты пива и оценка качества. Условия и сроки хранения. Безалкогольные напитки. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, упаковка и условия хранения. Чай. Классификация чая. Особенности производства и химического состава различных видов чая (байхового черного, красного, желтого и зеленого; прессованного; быстрорастворимого и ароматизированного). Товароведная характеристика, ассортимент, Кофе. Виды и сорта натурального кофе. Классификация, особенности химического состава, пищевая ценность. Кофе натуральный в зернах и молотый. Сорта, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества. Кофе растворимый: особенности производства, ассортимент, оценка качества, условия и сроки хранения. Пряности и приправы. Виды, товароведная характеристика,		техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПКУВ 8.2); современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					использование в кулинарии, значение в питании.		питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции (ОПК-5.4, ОПК-5.5).	
	Молоко и сливки. Ассортимент молока и сливок. Кисломолочные продукты, напитки: классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Сыры. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Молочные консервы. Классификация молочных консервов. Ассортимент, оценка качества. Сухие молочные продукты. Ассортимент, оценка качества.	2			Молоко и сливки. Химический состав и потребительские свойства молока. Ассортимент молока и сливок. Кисломолочные продукты. Ки сломолочные напитки: классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества. Сыры. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Молочные консервы. Классификация молочных консервов. Ассортимент, оценка качества. Сухие молочные продукты. Ассортимент, оценка качества, условия хранения и восстановления. Требования к качеству, оценка качества, условия хранения.	ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКУВ-8.2;	Знать: организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПКУВ 8.2); современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Владеть: способностью организовывать	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции (ОПК-5.4, ОПК-5.5).</p>	
	<p>Мясные товары. Мясо убойных животных. Морфология, особенности химического состава. Особенности оценки качества. Мясо птицы. Оценка качества, условия хранения. Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Мясные консервы. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества.</p>	2			<p>Классификация мяса по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию. Особенности оценки качества. Мясо птицы. Химический состав и пищевая ценность. Классификация по виду, возрасту, термическому состоянию, качеству обработки и упитанности. Оценка качества, условия хранения. Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Мясные консервы. Классификация консервов в зависимости от основного сырья и по назначению. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка</p>	ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКУВ-8.2;	<p>Знать: организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПКУВ 8.2); современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях</p>	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					качества.		производства продукции питания(ПКУВ 8.2); организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-5.4, ОПК-5.5); Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания(ПКУВ 8.2); способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции (ОПК-5.4, ОПК-5.5).	
	ИТОГО:	17	4					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	Введение в товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения как научной дисциплины. Принципы товароведения. Состояние потребительского рынка продовольственных товаров. Объекты и субъекты товароведной деятельности.	Потребительские свойства продовольственных товаров	2		
	Понятие о технологической ценности пищевого сырья. Показатели, характеризующие технологическую ценность. Методы исследования качества продовольственных товаров. Понятие об органолептическом и сенсорном анализе, основные требования к проведению. Физико-химические методы оценки качества продовольственных товаров.	Определение качества продовольственных товаров	4		
	Основы хранения продовольственных товаров. Факторы, влияющие на изменение свойств продовольственных товаров при транспортировке и хранении. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении (физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические). Вредители пищевых продуктов. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировке (естественная убыль и нормируемая убыль).	Хранение продовольственных товаров	4		
	Классификация ассортимента продовольственных товаров. Ассортиментная политика. Управление ассортиментом. Факторы формирования ассортимента. Идентификация товаров;	Идентификация товаров; фальсификация продуктов питания и методы ее обнаружения.	4		

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	фальсификация продуктов питания и методы ее обнаружения. Существующие системы классификации продовольственных товаров, в том числе в соответствии с ОКП. Классификация, принятая в отдельных отраслях промышленности. Общая товароведная классификация продовольственных товаров. Кодирование товаров, как метод товароведения.				
	Зерномучные товары. Зерно. Производство. Основные зерновые культуры и их роль в питании. Оценка качества. Крупы. Ассортимент круп. Показатели качества и их оценка в соответствии с существующей нормативной документацией. Условия хранения. Мука. Ассортимент муки. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий.	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества муки по показателям, предусмотренным нормативными документами	4	2	
	Свежие плоды. Классификация. Видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих плодов: семечковых, косточковых, ягод, субтропических, тропических и орехоплодных. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация продуктов переработки плодов и овощей по методам консервирования, товароведная характеристика. Ассортимент и оценка качества овощных консервов.	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества плодов и овощей	4	1	
	Вкусовые товары. Алкогольные напитки. Спирт. Пищевое использование. Водка и ликероводочные изделия. Ром и виски. Виноградные вина. Классификация. Дефекты и болезни вин. Коньяк ассортимент, особенности производства, оценка качества.	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества вкусовых товаров.	4	1	
	Молочные товары. Молоко и сливки. Ассортимент молока и сливок. Кисломолочные продукты. напитки: классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Сыры. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Молочные консервы. Классификация молочных консервов. Ассортимент, оценка качества.	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества молока ,молочных товаров	4	1	

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	Сухие молочные продукты. Ассортимент, оценка качества.				
	Мясные товары. Мясо убойных животных. Морфология, особенности химического состава. Особенности оценки качества. Мясо птицы. Оценка качества, условия хранения. Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Мясные консервы. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества.	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных товаров	4	1	
	ИТОГО:		34	6	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Введение в товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения как научной дисциплины. Принципы товароведения. Состояние потребительского рынка продовольственных товаров. Объекты и субъекты товароведной деятельности.	Принципы товароведения. Состояние потребительского рынка продовольственных товаров. Объекты и субъекты товароведной деятельности. История развития науки органолептики. Конспектирование	3 неделя	6	10	
	Понятие о технологической ценности пищевого сырья. Показатели, характеризующие технологическую ценность. Методы исследования качества продовольственных товаров. Понятие об органолептическом и сенсорном анализе, основные требования к проведению. Физико-химические методы оценки качества продовольственных товаров.	Способы и режимы хранения продовольственных товаров. Принципы консервирования продуктов питания. Ассортимент его виды и показатели. Классификация ассортимента продовольственных товаров. Ассортиментная политика. Управление ассортиментом. Факторы формирования ассортимента. Взаимосвязь товароведения продовольственных товаров со стандартизацией. Идентификация товаров; фальсификация продуктов питания и методы ее обнаружения существующие. Составление плана-конспекта	5 неделя	6	10	
	Основы хранения продовольственных товаров. Факторы, влияющие на изменение свойств продовольственных товаров при транспортировке и хранении. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении (физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические). Вредители пищевых продуктов. Количественные и качественные потери при хранении и транспортировке (естественная убыль и нормируемая убыль).	Идентификация товаров; фальсификация продуктов питания и методы ее обнаружения существующие системы классификации продовольственных товаров, в том числе в соответствии с ОКП (общероссийский классификатор продукции) и др. Классификация, ринятая в отдельных отраслях промышленности.Перспективы и тенденции развития сенсорного анализа. Составление плана-конспекта	7 неделя	6	10	
	Классификация ассортимента продовольственных товаров. Ассортиментная политика. Управление ассортиментом. Факторы формирования ассортимента. Идентификация товаров; фальсификация продуктов питания и методы ее обнаружения. Существующие системы классификации продовольственных товаров, в том числе в соответствии с ОКП. Классификация, принятая в отдельных отраслях промышленности. Общая товароведная классификация продовольственных товаров. Кодирование товаров, как метод товароведения.	Номенклатура показателей качества зерномучных продуктов. Зерномучные товары. Зерно. Производство. Основные зерновые культуры и их роль в питании. Оценка качества. Крупы. Ассортимент круп. Показатели качества и их оценка в соответствии с существующей нормативной документацией. Условия хранения. Мука. Ассортимент муки. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Изучение теоретического материала и подготовка к лабораторной работе	9 неделя	6	10	

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Зерномучные товары. Зерно. Производство. Основные зерновые культуры и их роль в питании. Оценка качества. Крупы. Ассортимент круп. Показатели качества и их оценка в соответствии с существующей нормативной документацией. Условия хранения. Мука. Ассортимент муки. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий.	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров. Составление плана-конспекта	11неделя	6	10	
	Свежие плоды. Классификация. Видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих плодов: семечковых, косточковых, ягод, субтропических, тропических и орехоплодных. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация продуктов переработки плодов и овощей по методам консервирования, товароведная характеристика. Ассортимент и оценка качества овощных консервов.	Компоненты и сенсорные свойства продуктов. Единичные и комплексные показатели качества продтоваров. Связь между текстурой, консистенцией, структурными и смазывающими свойствами продуктов.Составление плана-конспекта	13 неделя	6	10	
	Вкусовые товары. Алкогольные напитки. Спирт. Пищевое использование. Водка и ликероводочные изделия. Ром и виски. Виноградные вина. Классификация. Дефекты и болезни вин. Коньяк ассортимент, особенности производства, оценка качества.	Пиво. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, отличительные особенности основных сортов пива. Дефекты пива и оценка качества. Условия и сроки хранения.Безалкогольные напитки. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, упаковка и условия хранения.Особенности производства и химического состава различных видов чая (байхового черного, красного, желтого и зеленого; прессованного; быстрорастворимого и ароматизированного). Пряности и приправы. Виды, товароведная характеристика, использование в кулинарии, значение в питании.Подготовка к лабораторной работе	14 неделя	6	10	
	Молочные товары. Молоко и сливки. Ассортимент молока и сливок. Кисломолочные продукты. напитки: классификация, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Сыры. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Молочные консервы. Классификация молочных консервов. Ассортимент, оценка качества. Сухие молочные продукты. Ассортимент, оценка качества.	Молоко и сливки. Ассортимент молока и сливок. Кисломолочные продукты, напитки: классификация,товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения.Сыры. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Молочные консервы	16 неделя	6	10	
	Мясные товары. Мясо убойных животных. Морфология, особенности химического состава. Особенности оценки качества. Мясо птицы. Оценка качества, условия хранения.	Животные топлёные жиры. Классификация, оценка качества, условия хранения. Переработанные жиры Классификация (маргарин; жиры для кулинарии;специальные жиры-заменители для молочной, кондитерской. Составление плана-конспекта. Подготовка к лабораторной работе.	17 неделя	9	14	

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Мясные консервы. Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества.					
	ИТОГО:			57	94	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 8 Вовлечение обучающихся в предпринимательскую деятельность	ноябрь 2027г	Аксилитатор	защита проекта	Тхайшаова А.Б.	ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКУВ-8.2;

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
620.2(07) М 54 Методические указания по выполнению лабораторных работ по направлению подготовки магистров 38.04.07 Товароведение по дисциплине "Идентификация экспертиза продовольственных товаров" для очной и заочной формы обучения / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. товароведения и экспертизы товаров ; [сост.: Сиюхова Н.Т., Тазова З.Т.]. - Майкоп : Кучеренко В.О., 2018. - 42 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00002952

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е. Ю. Райкова. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2021. - 412 с. - ISBN 978-5-394-04343-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084476	https://znanium.ru/catalog/document?id=431992
Щетилина, И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И.П. Щетилина. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 112 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/86287.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-354-0	http://www.iprbookshop.ru/86287.html
Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084815	https://znanium.ru/catalog/document?id=432096
Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084457	https://znanium.ru/catalog/document?id=431975
613.2(03) Р 99 Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. - СПб. : Лань, 2017. - 380 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100044204 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 7 экз. - Алф. указ. терминов: с. 308-377. - ISBN 978-5-8114-2421-4	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+070070
Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 676 с. - ISBN 978-5-394-05002-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084817	https://znanium.ru/catalog/document?id=432098
664.292 X-25 Хатко, З.Н. (Майкопский государственный технологический университет). Пектиносодержащие пленочные структуры : монография / Хатко З.Н., Ашинова А.А. - Майкоп : МГТУ, 2019. - 112 с. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100035243 . - Режим доступа: для авторизов. пользователей. - Библиогр.: с. 96-109 (135 назв.). - ISBN 978-5-88941-140-6	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100035243
620.2(07) М 54 Методические указания по выполнению лабораторных работ по направлению подготовки магистров 38.04.07 Товароведение по дисциплине "Идентификация экспертиза продовольственных товаров" для очной и заочной формы обучения / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00002952



Название	Ссылка
ун-т, Каф. товароведения и экспертизы товаров ; сост.: Сиюхова Н.Т., Тазова З.Т. - Майкоп : Кучеренко В.О., 2018. - 42 с. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00002952 . - Режим доступа: свободный	

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-5.3 Способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.			
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
5	7		Товароведение продовольственных товаров
ОПК-5.4 Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов			
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
5	7		Товароведение продовольственных товаров
5	6		Проектирование предприятий общественного питания
ОПК-5.5 Ведет учетно-отчетную документацию по организации и контролю производства продукции питания, в том числе в электронном виде.			
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
5	7		Товароведение продовольственных товаров
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
5	6		Проектирование предприятий общественного питания
4	5		Современные формы обслуживания
5	7		Товароведение продовольственных товаров

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



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания					
ОПК-5.3 Способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания					
ОПК-5.4 Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания					
ОПК-5.5 Ведет учетно-отчетную документацию по организации и контролю производства продукции питания, в том числе в электронном виде.					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
			пробелы		

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Предмет, цели и задачи товароведения.
2. Объекты товароведной деятельности.
3. Субъекты товароведной деятельности.
4. Классификация как метод товароведения. Иерархический метод классификации.
5. Фасеточный метод классификации.
6. Кодирование товаров.
7. Структура и алфавит кода.
8. Классификация ассортимента товаров.
9. Показатели качества товара.
10. Номенклатура потребительских свойств и показателей.
11. Характеристика экологических свойств.
12. Характеристика показателей безопасности.
13. Характеристика показателей назначения.
14. Градации качества.
15. Характеристика дефектов товаров.



16. Маркировка как средство товарной информации.
17. 17.Характеристика производственной маркировки.
18. Тара, упаковка. Транспортная и потребительская.
19. Материалы, используемые при изготовлении.
20. Оценка потребительских свойств тары и упаковки
- 21.Маркировка как средство товарной информации. 22.Характеристика производственной маркировки.
- 24.Материалы, используемые при изготовлении тары.
- 25.Оценка потребительских свойств тары и упаковки.
- 26.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.
27. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества зерна.
- 28.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества муки.
29. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества крупы.
- 30.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества кондитерских товаров (сахаристых).
- 31.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества кондитерских товаров (мучных).
32. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества сахара и сахарозаменителей.
- 33.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества меда.
- 34.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества безалкогольных напитков.
- 35.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества



алкогольных напитков.

36.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества виноградных вин.

37.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества молока и сливок.

38.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов.

39.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества молочных консервов.

40.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества сыров.

41.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества рыбных консервов.

42.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий.

43.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества мяса.

44.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества растительных масел.

45.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества переработанных жиров.

46.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества свежих овощей и фруктов.

47.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества переработанных овощей и фруктов.

48.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества яйца и яйцепродуктов.

49.Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и оценка качества пищевых добавок.

Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний



Тема 1.Товароведение.

- 1 Охарактеризуйте предмет и задачи учебной дисциплины
- 2 Объясните понятия «товар», «потребительские свойства».
- 3 Перечислите основные потребительские свойства потребительских товаров.
- 4 Объясните, от чего зависит усвояемость основных компонентов пищевых товаров.
- 5 Какие показатели оценки потребительских свойств товара Вы знаете?
- 6 Что лежит в основе классификации продовольственных товаров?
- 7 Какую продукцию можно отнести к группе товаров растительного происхождения?

Тема2. Фрукты и овощи

- 1 Какова пищевая ценность различных групп плодов и овощей?
- 2 По каким признакам проводится классификация овощных культур?
- 3 От чего зависит усвояемость плодов и овощей?
- 4 Что такое районирование?
- 5 Дайте определения: «съемная зрелость», «потребительская зрелость», «физиологическая зрелость».
- 6 Какие факторы влияют на качество плодов и овощей в процессе сбора урожая?
- 7 Какие показатели качества плодов и овощей относят к общим и специфическим?
- 8 Что такое помология?

Тема 3. Зернофуковые товары. Зерно.



1. Назовите основные принципы классификации зерна.
- 2 Охарактеризуйте биологическую, ботаническую, технологическую классификации
- 3 Что такое неполноценное зерно? Укажите причины возникновения, а также пути возможного использования данного вида неполноценного зерна.
- 4 Анатомия зерна злаковых культур (на примере пшеницы).
- 5 Структура эндосперма; факторы, от которых она зависит, ее влияние на качество зерна.

Тема 4.

- 1 Каков химический состав молока?
- 2 Какие жирные кислоты входят в состав глицеридов молока?
- 3 В каких случаях происходит сближение жировых шариков?
- 4 Какие белки присутствуют в молоке?
- 5 Какое значение белки и углеводы молока имеют при выработке кисломолочных продуктов?
- 6 Охарактеризуйте свойства лактозы.
- 7 Расскажите о ферментах молока.

Тема 5. Молочные товары.

- 1 В чем заключается пищевая ценность кисломолочных продуктов?
- 2 Почему усвояемость кисломолочных продуктов выше, чем усвояемость молока?
- 3 Какие виды брожения лежат в основе получения кисломолочной продукции?
- 4 В чем сущность молочнокислого и спиртового брожения?



5 Какие закваски используются при выработке молочнокислой продукции?

6 Расскажите о способах производства кисломолочных напитков.

7 Какие кисломолочные напитки относятся продуктам смешанного брожения и к продуктам простого брожения?

8 Какие основные требования предъявляются к качеству кисломолочных напитков?

Тема 6. **Молоко и сливки.**

1.В чем состоит пищевая ценность масла из коровьего молока?

2.Какие виды масла из коровьего молока Вы знаете?

3.В чем различие между сливочным и топленым маслом?

4.На какие разновидности делится сливочное масло в зависимости от содержания в нем жира

5.Какие существуют методы получения сливочного масла? В чем их сущность?

6.Расскажите об отличительных особенностях сливочного масла, полученного разными методами.

Расскажите о требованиях к упаковке и хранению масла из коровьего молока.

Тема 7. **Мясные товары. Мясо.**

1.Из чего складывается пищевая ценность мяса убойных животных?

2.Как оценить биологическую ценность мяса?

3. Какие существуют правила ветеринарного клеймения мяса?

4. Какими товарными характеристиками должно обладать мясо убойных животных?

7.3.3.Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине



Раздел 1. Химический состав пищевых продуктов

Выберите правильный ответ:

1. Какие продукты содержат много воды: а) манная крупа, рис; б) огурцы, арбузы; в) чай кофе.
2. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов: а) натрий, хлор; б) кальций, фосфор; в) магний, калий.
3. Какой углевод содержится в молоке: а) глюкоза, фруктоза; б) лактоза; в) мальтоза, сахароза.
4. Какие углеводы относят к моносахаридам: а) крахмал, клетчатку; б) глюкозу, фруктозу; в) сахарозу, мальтозу.
5. В каких продуктах содержатся полноценные белки: а) в молоке, сливках; б) в карамели, конфетах; в) в моркови, свекле.
6. В каких продуктах содержится растительный жир: а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре.
7. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А): а) в пастиле, мармеладе; б) в дынях, апельсинах; в) в сосисках, колбасе Докторской.
8. Какова роль витаминов для организма человека: а) в защитных свойствах от инфекции; б) в повышении пищевой ценности; в) принимают участие в процессе роста.
9. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты: а) сычужных сыров; б) карамели, конфет; в) пива, вина.
10. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов: а) ароматические; б) дубильные; в) красящие вещества.

Дополните предложения:

1. Вода находится в пищевых продуктах в состоянии.
2. Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы:.
3. Моносахариды это простые сахара, состоящие из.
4. Жиры при длительном хранении., при сильном нагревании.



5. Чай, кофе содержат, которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему. 6. Мясо и рыба содержат., которые при варке легко растворяются в бульоне, придавая ему особые вкус и аромат.

7. В состав чеснока, лука, петрушки входят, которые обладают бактерицидными свойствами. 8. К красящим веществам относят и их используют для подкрашивания. :

Раздел 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки

Выберите правильный ответ:

1. Какие овощи содержат больше всего крахмала: а) морковь, свекла; б) огурцы, кабачки; в) картофель.

2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов: а) помидоры, баклажаны; б) лук, чеснок; в) капуста, морковь.

3. Какие вещества обуславливают цвет моркови: а) хлорофилл; б) каротин; в) антоцианы. 4. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах: а) свекла, арбузы; б) петрушка, укроп, сельдерей; в) томаты, баклажаны.

5. Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус: а) абрикосы, персики; б) айва, терн; в) мандарины, вишня.

6. В каких продуктах содержится растительный жир: а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре.

7. Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты): а) черная смородина, шиповник; б) черешня, вишня; в) виноград, абрикосы.

8. Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира: а) ананасы; б) авокадо; в) бананы.

9. Какой сушеный виноград не имеет семян: а) изюм; б) кишмиш.

10. Из каких плодов получают курагу: а) из винограда, вишни; б) из абрикосов, персиков; в) из сливы, черешни.

11. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых: а) грузди, рыжики; б) белые грибы, подосиновики; в) лисички, сыроежки.

12. Какие грибы (по строению) относят к группе губчатых: а) грузди, рыжики; б) белые грибы, подосиновики; в) лисички, сыроежки.



Дополните предложения:

1. К клубнеплодам относят.
2. К корнеплодам относят.
3. В зависимости от срока заготовки и отгрузки картофель делят на.
4. Морковь содержит следующие вещества.
5. К капустным овощам относят.
6. К пряным овощам относятся.
7. Тыквенные овощи - это
8. По срокам созревания яблоки подразделяют на.
9. К цитрусовым плодам относят.
10. Ягоды по строению подразделяют.
11. К косточковым плодам относятся.
12. По строению орехи делят на.
13. В зависимости от строения нижней части шляпки грибы делят на.
14. К плодово-ягодным консервам относят.

Раздел 3. Рыба и рыбные продукты.

Выберите правильный ответ:

1. Какие рыбы относятся к семейству осетровых: а) треска, минтай; б) севрюга, минтай; в) судак, окунь.
2. Какие рыбы относятся к семейству лососевых: а) карась, лещ, толстолобик; б) сазан, окунь, вобла; в) севрюга, осетр, тарань.
3. Какие рыбы относятся к семейству лососевых: а) осетр сибирский, пикша; б) горбуша,



чавыча, семга; в) сазан, карп, лосось.

4. Какие рыбы относятся к семейству окуневых: а) горбуша, семга, судак; б) судак, окунь, ерш; в) окунь, сазан, карась.

5. Какие рыбы относятся к семейству тресковых: а) кета, омуль, лещ; б) минтай, треска, навага; в) окунь, сазан, горбуша

6. Каких рыб используют для вяления: а) осетр, севрюга, кета; б) лещ, тарань, вобла; в) судак, треска, минтай.

7. Какие рыбы улучшают свои вкусовые качества после посола: а) сельди, семга, кильки; б) судак, карп, горбуша; в) вобла, осетр, минтай.

8. Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества: а) щуки, судака, кильки; б) трески, севрюги, карася; в) осетра, севрюги, белуги.

9. Какую рыбу можно реализовать в живом виде: а) карася, карпа, толстолобика; б) кильку, сельдь, щуку; в) треску, судака, окуня.

10. Какую рыбу реализуют в охлажденном виде : а) кету, горбушу, лосося; б) кильку, воблу, тарань; в) леща, сельдь, карпа.

Дополните предложения:

1. В мясе рыбы содержатся.

2. Жиры рыб являются ценными веществами, потому что.

3. В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делят на.

4. К семейству осетровых рыб относятся.

5. К семейству лососевых рыб относятся.

6. К семейству карповых рыб относятся.

7. К семейству сельдевых рыб относятся.

8. К камбаловым рыбам относятся.

9. Рыб семейства корюшковых (корюшка, мойва) используют.



10. В живом виде может поступать рыба.
11. Мороженой называется рыба, у которой температура внутри мышц.
12. Замораживают рыбу следующими способами:.
13. Мороженое рыбное филе готовят из.
14. Способы посола рыбы:.

Раздел 4. Мясо и мясные продукты

Выберите правильный ответ:

1. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?: а) мышечная; б) соединительная; в) жировая; г) костная.
2. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства: а) замороженное; б) охлажденное; в) размороженное; г) парное.
3. Какой цвет мяса и жира имеет телятина: а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета; б) от розовато молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета; в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого.
4. На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса: а) на три; б) на четыре; в) на пять.
5. Из каких отрубов мяса свиней изготавливают буженину: а) грудная часть; б) спинной отруб; в) тазобедренный отруб; г) лопаточная часть.
6. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории: а) сердце, язык; б) селезенка, желудок; в) ножки свиные, уши.
7. По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории: а) первую и вторую; б) на три категории; в) на четыре категории.
8. Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошенной второй категории: а) КЕ 2; б) КЕЕ 2; в) КР
9. Какие полуфабрикаты относят к порционным натуральным: а) лангет, антрекот; б) гуляш, шашлык; в) ромштекс, эскалоп.
10. Какие полуфабрикаты считают рублеными: а) котлеты, шницели; б) азу, бефстроганов; в) рагу, шашлык.



Дополните предложения: 1. Мясо ценный продукт питания, так как в его состав входят. 2. Мясо представляет собой совокупность тканей:.

3. По виду убойных животных различают мясо.

4. По термическому состоянию мясо подразделяют на:.

5. Охлажденное мясо имеет корочку и температуру.

6. По кулинарному назначению свиные полутуши подразделяют

. 7. По пищевой ценности к субпродуктам первой категории относят.

8. По способу обработки различают тушки птицы.

9. По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяют.

10. Мясные полуфабрикаты по виду сырья подразделяют.

11. По характеру обработки мясные полуфабрикаты делят на.

12. Натуральные полуфабрикаты подразделяют.

13. К порционным полуфабрикатам относят натуральные полуфабрикаты.

14. К рубленным полуфабрикатам относят.

15. Мясной фарш это изделие.

Раздел 5. Молоко, сливки, кисломолочные продукты

Выберите правильный ответ:

1. При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию: а) молока, сливок; б) молочных сгущенных консервов; в) творога, молочных сгущенных консервов; г) творога, творожных изделий.

2. В чем измеряется кислотность молока, сметаны: а) в процентах измеряется только кислотность молока; б) в градусах Тернера; в) только в градусах.

3. Сливки какой жирности вырабатывают для продажи: а) 9,20,30,40%; б) 8,10,15,20%; в)



10,20,35%.

4. Каковы сроки хранения пастеризованного молока: а) 36 ч при температуре 2 С; б) 10 сут при температуре 20 С ; в) 10сут при температуре 2 С.

5. Какой жирностью выпускают кефир: а) 1, 2,5, 3,2, 3,5 %; б) 10, 15, 20 %; в) 14,5, 18 %. 6. 6. При производстве каких молочных продуктов используют стерилизацию: а) ряженка, бифилайф; б) бифидок, молоко, кефир; в) сливки, молоко, молочные консервы.

7. Какие виды брожения происходят в кефире: а) спиртовое, молочнокислое, уксусное; б) молочнокислое, уксуснокислое; в) молочнокислое, спиртовое.

8. Какие кисломолочные продукты получают в результате только молочнокислого брожения: а) кефир, кумыс, айран; б) простокваша, ряженка, ацидофильное молоко; в) кефир, ацидофильное молоко.

Дополните предложения: 1. Молоко - ценный продукт в питании человека. В состав молока входят. вещества.

2. По способу тепловой обработки коровье молоко делят на..

3. Не допускается к приемке молоко с.

4. Сливки наиболее жирная часть молока. Их получают путем.

5. Сметану вырабатывают из.

6. Творог это кисломолочный продукт, вырабатываемый.

7. По содержанию жира творог подразделяют на.()%,.()%, ()%, ()%

8. Дефектами творога являются.

9. Простокваша производится следующих видов.

10. Йогурты это продукты с повышенным содержанием.

11. Йогурт может быть по составу Кефир вырабатывают из с.применением.

13. Кефир может быть (по содержанию жира).

14. Кумыс это кисломолочный напиток, вырабатываемый из.



Раздел 6. Зерномучные товары. Мука. Крупы. Макароны изделия.

- Выберите правильный ответ:** 1. Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет: а) Экстра; б) первый сорт; в) второй сорт.
2. От чего зависит сорт муки: а) от содержания отрубей; б) от вкуса и запаха; в) от количества клейковины.
3. Какая мука содержит больше витаминов: а) пшеничная обойная; б) ржаная сеяная; в) пшеничная сорта Экстра.
4. Какая из перечисленных круп - пшеничная: а) рисовая, гречневая ядрица; б) «Полтавская», «Артек»; в) перловая, ячневая.
5. Какой из перечисленных сортов муки не относится к ржаным? а) обойная; б) крупчатка; в) обдирная; г) сеяная.
6. Какие крупы применяют в диетическом и детском питании: а) горох, фасоль; б) манная, рисовая; в) перловая, кукурузная.
7. Какая крупа варится дольше других круп: а) фасоль, перловая; б) манная, рисовая; в) пшено шлифованное, ядрица гречневая.
8. Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям: а) вермишель, лапшу; б) ракушки, рожки; в) перья, макароны.
9. К какому типу макаронных изделий относят вермишель: а) к трубчатым; б) к нитевидным; в) к ленточным.
10. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия: а) из хлебопекарной пшеничной муки; б) из муки высшего сорта; в) из муки мягкой стекловидной пшеницы.
- Дополните предложения:** 1. Процесс производства муки включает следующие операции:.. 2. Зольность характеризует.
3. Сорта муки различаются.
4. Из проса крупяного вырабатывают
5. В зависимости от вида используемой пшеницы подразделяют на марки крупу.
6. Гречневая крупа ядрица отличается от продела.
7. Макароны изделия в зависимости от качества и сорта муки делят на группы и классы..



8. К трубчатым макаронным изделиям относят.

9. К лентообразным макаронным изделиям относят, к нитеобразным.

10. Звездочки, ракушки, колечки относятся к. группе макаронных изделий.

Раздел 7. Пищевые жиры. Растительные масла.

Выберите правильный ответ:

1. Какое растительное масло получают из зародышей злаков: а) соевое, рапсовое; б) кукурузное; в) подсолнечное, арахисовое.

2. Какое растительное масло получают из ядра косточек плодов: а) оливковое; б) кукурузное, хлопковое; в) подсолнечное, соевое.

3. Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность: а) нерафинированное; б) дезодорированное; в) рафинированное; г) гидратированное.

4. Как называют метод вытеснения масла из семян химическими растворителями? а) рафинирование; б) гидратирование; в) экстрагирование; г) прогоркание.

5. Какое сливочное масло имеет привкус и аромат орехов: а) сливочное несоленое; б) крестьянское, шоколадное; в) вологодское; г) бутербродное любительское.

6. Какое масло выпускают жирностью 72,5%: а) сливочное несоленое; б) крестьянское; в) вологодское; г) бутербродное любительское.

7. При каких условиях на сливочной масле быстрее образуется желтый налет (штафф): а) при длительном хранении и при температуре 10 С 90 дней; б) при хранении масла при температуре - 18 С до 1 мес; 16 в) при хранении масла в темных помещениях при температуре - 1 С до 10 дней.

8. Какой из перечисленных товаров относят к спредам: а) масло из коровьего молока; б) сливочно-растительная (топленая) смесь; в) эмульсионный жировой твердый продукт.

9. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность: а) вкусовые добавки, сахар, тмин, перец; б) содержание жира 40-67% ; в) эмульгаторы молочные продукты.

10. Животные топленые жиры получают: а) методом вытапливания; б) методом сепарирования; в) методом сбивания.

Дополните предложения: 1. К группе пищевых жиров относят.



2. Пищевая ценность и свойства жиров зависят от.
3. В жидких растительных маслах преобладают кислоты.
4. По консистенции жиры подразделяют на.
5. Растительные масла получают из.
6. В зависимости от способа очистки растительные масла делят на:.
7. Хранят растительные масла при температуре.
8. Растительные масла содержат % жира.
9. Маргарин это.
10. Маргарин в зависимости от назначения подразделяют на группы:.
11. Выпускают животные топленые жиры:.
12. Кулинарные жиры - это.
13. Майонез представляет собой.
14. В зависимости от калорийности майонезы подразделяют на группы:.

Раздел 8. Вкусовые товары. Чай. Кофе. Приправы. Пряности.

Выберите правильный ответ:

1. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус чая: а) дубильные; б) ароматические; в) красящие.
2. По способу обработки чай делится на: а) байховый, мелкий, гранулированный; б) байховый, прессованный, экстрагированный; в) крупный, мелкий, гранулированный.
3. На сколько сортов подразделяют черный байховый чай? а) первый, второй, третий; б) высший, первый, Букет; в) Букет, высший, первый, второй, третий.
4. Какие вещества обуславливают аромат и вкус жареного кофе: а) дубильные; б) алкалоиды(кофеин); в) вещества кофеоля.



5. Какой кофе имеет более вяжущий вкус: а) зеленый (сырой); б) жареный; в) молотый.

6. Из какого ботанического вида кофе вырабатывают высший сорт кофе: а) Сантос бразильский; б) Арабика индийский; в) Робуста индийский.

7. К какой группе пряностей относится тмин: а) цветочной; б) коричной; в) листовой; г) семенной.

8. Какие пряности используют в хлебопечении: а) перец черный, лавровый лист; б) кориандр, тмин; в) гвоздику, перец душистый.

9. Какую пряность используют в изготовлении приправ: а) ванилин; б) горчицу; в) шафран.

10. К какой группе пряностей относится гвоздика: а) плодовой; б) цветочной; в) семенной.

11. К какой группе пряностей относится имбирь? а) цветочной; б) листовой; в) корневой; г) семенной.

12. Какую пряность используют в производстве колбас: а) анис; б) мускатный орех; в) шафран.

13. Для чего используют столовую горчицу: а) для улучшения вкуса пищи б) для улучшения вида пищи; в) для улучшения аромата пищи.

14. Какую кислоту используют в кондитерском производстве: а) уксусную; б) лимонную; в) молочную.

Дополните предложения: 1. При производстве черного байхового чая лист.

2. При производстве зеленого чая разрушаются.

3. По способу обработки чай делят на:.

4. По виду и размеру чаинок чай вырабатывают. 5

. Экстрагированный чай представляет собой.

6. Кофе это продукт полученный.

7. Промышленное распространение получили три вида кофе:.

8. Пряности представляют собой.



9. Пряности содержат следующие вещества., которые обуславливают их специфические вкусы и запахи.

10. В зависимости от используемой в пищу части растения пряности делят на:.

11. К семенным пряностям относят:.

12. К листовым пряностям относят

13. К цветочным пряностям относят:

14. К плодовым пряностям относят:

15. Коровые пряности:

16. Корневые пряности:

17. В качестве приправы для улучшения вкуса пищи используют.

18. По способу обработки поваренную соль подразделяют на.

Раздел 9. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.

Выберите правильный ответ: 1. Из чего получают крахмал? а) картофеля, кукурузы, пшеницы; б) проса, овса; в) манной крупы.

2. Картофельный крахмал выпускают следующих сортов: а) первый, второй, третий; б) экстра, высший, первый, второй; в) высший, первый, второй, третий.

3. Массовая доля влаги картофельного крахмала должна составлять: а) 5-12%; б) 17-20%; в) более 20%.

4. Какой вид сахара медленно растворяется в воде: а) сахар-рафинад прессованный литой; б) сахар-песок; в) сахар-рафинад быстрорастворимый.

5. К какой группе кондитерских изделий относят зефир: а) к конфетам; б) к пастильным; в) к мармеладу.

6. К какой группе карамели относят монпансье: а) карамели леденцовой; б) карамели с начинками; в) мягкой карамели.

7. Когда возникает сахарное «поседение» - белый налет на шоколаде: а) при высокой температуре; б) при резких колебаниях температуры; в) при температуре 2 С.



8. Какой группы шоколад имеет более темный вкус, тонкую горечь, сильный аромат: а) обыкновенный; б) десертный; в) пористый. 21

9. Какая консистенция халвы должна быть: а) твердая; б) мягкая; в) легко режущаяся, слегка крошащаяся.

10. Какие восточный сладости относятся к типу карамели: а) нуга, сливочное полено; б) пахлава слоеная; в) козинаки, миндаль в сахаре.

Дополните предложения: 1. По внешнему виду картофельный крахмал это

2. Кукурузный крахмал представляет собой

3. Сахар-рафинад получают из.

4. Сахар-песок выпускают в следующем ассортименте:.

5. Сахар-рафинад выпускают в следующем ассортименте:.

6. В зависимости от источников сбора различают следующие виды меда:.

7. По происхождению мед бывает следующих видов:.

8. К сахаристым кондитерским изделиям относят.

9. К мучным кондитерским изделиям относят.

10. Джемом называют продукт

11. В отличие от повидла, джема и желе, плоды и ягоды в варенье.

12. Карамель - это.

13. Способы обработки поверхности карамели:.

14. Конфеты отличаются от карамели.

15. По способу формования конфеты подразделяют на.

16. Халва имеет высокую энергетическую ценность, что обусловлено.



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

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые



	решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
--	--

7.4.3 Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.

Оценивание ответов на тест определяется в соответствии с таблицей приведенной ниже:



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
620.2(07) М 54 Методические указания по выполнению лабораторных работ по направлению подготовки магистров 38.04.07 Товароведение по дисциплине "Идентификация экспертиза продовольственных товаров" для очной и заочной формы обучения / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. товароведения и экспертизы товаров ; [сост.: Сиюхова Н.Т., Тазова З.Т.]. - Майкоп : Кучеренко В.О., 2018. - 42 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00002952
Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е. Ю. Райкова. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2021. - 412 с. - ISBN 978-5-394-04343-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084476	https://znanium.ru/catalog/document?id=431992
Щетилина, И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И.П. Щетилина. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 112 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/86287.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-354-0	http://www.iprbookshop.ru/86287.html
Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084815	https://znanium.ru/catalog/document?id=432096

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е. Ю. Райкова. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2021. - 412 с. - ISBN 978-5-394-04343-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084476	https://znanium.ru/catalog/document?id=431992
Щетилина, И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И.П. Щетилина. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 112 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/86287.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-354-0	http://www.iprbookshop.ru/86287.html
620.2(07) М 54 Методические указания по выполнению лабораторных работ по направлению подготовки магистров 38.04.07 Товароведение по дисциплине "Идентификация экспертиза продовольственных товаров" для очной и заочной формы обучения / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. товароведения и экспертизы товаров ; [сост.: Сиюхова Н.Т., Тазова З.Т.]. - Майкоп : Кучеренко В.О., 2018. - 42 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00002952
Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 676 с. - ISBN 978-5-394-05002-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084817	https://znanium.ru/catalog/document?id=432098
613.2(03) Р 99 Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. - СПб. : Лань, 2017. - 380 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+070070	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+070070



Название	Ссылка
hppt://lib.mkgtn.ru:8002/libdata.php?id=2100044204. - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 7 экз. - Алф. указ. терминов: с. 308-377. - ISBN 978-5-8114-2421-4	

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". – Москва, 2011 - - URL: <http://znaniy.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <http://znaniy.com/catalog/> IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010 - . - URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <http://www.iprbookshop.ru/586.html> Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: <https://нэб.рф/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <https://нэб.рф/> Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: <http://diss.rsl.ru/?lang=ru>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ. РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. – Москва : РНБ, 1998. - URL: <http://nlr.ru/>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. "... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени." (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) <http://diss.rsl.ru/> CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: <https://cyberleninka.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных



публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <https://cyberleninka.ru/> eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <https://elibrary.ru/defaultx.asp> В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. <http://www.neicon.ru/> Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. – Москва, 2013. - – URL: <https://arch.neicon.ru/xmlui/browse?type=journal&value=Cambridge+Opera+Journal> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство Кембриджского университета - старейшее издательство в мире, первые книги были опубликованы им в 1584 году. За четыре века своего существования издательство выпустило многие книги известных ученых - Исаака Ньютона, Джона Мильтона, Бертрана Рассела, Альберта Эйнштейна, но лишь к середине двадцатого века оно развилось в крупнейший современный издательский дом, которым является сегодня. <https://www.cambridge.org/> Nature International journal of science : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Springer Nature Publishing AG. – Москва, 2013. - – URL: <https://arch.neicon.ru/xmlui/browse?type=journal&value=Nature> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Один из самых старых и авторитетных общенаучных журналов. Публикует исследования, посвященные широкому спектру вопросов, в основном естественно-научной тематики. Цифровой архив журнала Nature 1869 -2011гг. <https://www.nature.com/> Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - . – URL: <https://www.pitportal.ru/>. – Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технолог общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. <http://www.pitportal.ru/> Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. [/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya](http://index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya) Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферополь, 1999. - . – URL: <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html>. – Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

9.1 Основные сведения об изучаемом курсе

Формы проведения занятий

Очная форма обучения: Лекции – 17 часов, лабораторные работы – 34 часа.

Заочная форма обучения: Лекции – 4 часа, лабораторные работы – 6 часов.

Формы контроля

Допуском к сдаче зачета является выполнение всех предусмотренных учебным планом практических работ и их защита.

Промежуточный контроль -зачет.

9.2 Порядок изучения дисциплины

(Последовательность действий бакалавра при изучении дисциплины)

Для бакалавров очной формы обучения

Учебный план дисциплины предусматривает проведение лекционных и лабораторных занятий. Материал разбит на разделы, каждый из которых включает лекционный материал, лабораторные работы и перечень тем предназначенных для самостоятельного изучения.

После каждого лекционного занятия студент должен просмотреть законспектированный материал, с помощью учебной литературы,

рекомендованных источников сети Интернет разобрать моменты, оставшиеся непонятными, ответить на контрольные вопросы, приводимые в конце каждой темы. В случае если на какие-то вопросы найти ответ не удалось, студент должен обратиться на следующем занятии за разъяснениями к преподавателю.

Лабораторные работы предназначены для закрепления теоретического материала, получения практических навыков, формирования отдельных компетенций. Перед занятием магистр должен повторить относящийся к указанной преподавателем теме материал. Во время проведения практического занятия студент должен выполнить все необходимые расчеты, произвести требуемые измерения, провести их обработку и т.д. По итогам выполненной работы необходимо представить результаты преподавателю, ответить на контрольные вопросы, приводимые в методических указаниях к выполнению практических работ.

Для полноценного освоения тем, вынесенных на самостоятельное изучение необходимо пользоваться литературой имеющейся в библиотеке и рекомендованной преподавателем, доступными источниками электронной библиотечной системы и сети Интернет. В рабочей программе по дисциплине приводится перечень всех изучаемых тем, практических работ, а также основная, дополнительная литература, ссылки на источники из электронной библиотечной системы и сети Интернет. В случае если какие-то вопросы остаются неясными во время аудиторных занятий или консультаций необходимо обратиться к преподавателю.

Промежуточный контроль – зачет - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

Для студентов заочной формы обучения

Аудиторные занятия состоят из лекций и практических работ в период установочной и экзаменационной сессий.

В период установочной сессии студенты знакомятся также с перечнем изучаемых тем, выполняемых практических работ, контрольных вопросов, правилами выполнения заданий, расписанием консультаций.

В период между установочной и экзаменационной сессиями магистр знакомится с вынесенными на самостоятельное изучение темами. В случае возникновения вопросов студент может обратиться к преподавателю лично или по электронной почте. В экзаменационную сессию магистр представляет результаты выполнения практических работ, отвечает на вопросы преподавателя по ним.

Промежуточный контроль – зачет - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

9.3 Рекомендации по работе с рекомендуемой литературой

В рабочей программе содержится перечень всех изучаемых в рамках данного курса тем, практических работ и рекомендованных при их изучении источников. Необходимо помнить, что в конспекте лекций содержится только минимально необходимый теоретический материал, при самостоятельном изучении тем, подготовке к лабораторным работам и промежуточному контролю необходимо пользоваться рекомендованной как основной и дополнительной литературой, так и источниками электронных библиотечных систем и сети Интернет.

Литература, рекомендуемая в качестве основной, наиболее полно отражает содержание данного курса, поэтому при подготовке необходимо преимущественно пользоваться ею, но отдельные из рассматриваемых вопросов лучше освещены в специальных источниках, которые приводятся в списке дополнительной литературы. Также туда отнесены источники, содержащие необходимый справочный материал, дающие ретроспективный обзор рассматриваемых тем, необходимые при подготовке докладов, рефератов.

9.4 Рекомендации по работе с тестовой системой

Промежуточное тестирование является одним из видов контроля знаний студентов, позволяющим преподавателю выставить оценку в ведомость учета успеваемости. Преподаватель имеет право проводить дополнительные мероприятия по выявлению достижений студента для обоснованного выставления оценки.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Adobe Reader DC Свободная лицензия
7-Zip Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензия

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. - URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населения России народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является



Название
популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. https://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. https://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферополь, 1999. - . - URL: https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniju-i-restorannomu-biznesu.html . - Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. https://fort.crimea.com/



Название



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2	компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»; Помещения для самостоятельной работы 1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»;

