Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.11.2026 13:52:35
Уникальный программный ключ:
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.В.03 Товароведение и экспертиза кондитерских товаров**
по направлению подготовки	38.03.07 Товароведение
по профилю подготовки (специализации)	Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
форма обучения	Очная, Заочная, Очно-заочная
год начала подготовки	2025

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 38.03.07 Товароведение

Составитель рабочей программы:

доцент, доц., канд. техн. наук	Подписано простой ЭП 03.09.2025	Тхайшаова Аминет Борисовна
(должность, ученое звание, степень)	(подпись)	(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	Тазова Зарета Тальбиевна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей кафедрой
по направлению подготовки (специальности)

05.09.2025	Подписано простой ЭП 05.09.2025	Тазова Зарета Тальбиевна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ
(название подразделения)

05.09.2025	Подписано простой ЭП 05.09.2025	И. Б. Берберьян
	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы кондитерских товаров, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

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

- приобретение студентами знаний в области научной классификации кондитерских товаров и формировании группового ассортимента;

-изучение принципов управления качеством кондитерских товаров в процессе производства и сферы обращения;

- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области качества;

-создание и формирование практических подходов к проведению экспертизы кондитерских товаров;

-освоение принципов организационно-методических основ процесса сертификации кондитерских товаров;

-изучение системы контроля за соблюдением маркировки и сроков годности изделий.

-дать студентам научную информацию по формированию и сохранению качества кондитерских изделий;

- обучить студентов практическим навыкам проведения экспертизы данной группы товаров.

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

Дисциплина входит в перечень дисциплин базовой части ОП. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами «Теоретические основы товароведения», «Товароведение однородных групп товаров», «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров», «Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров».

Дисциплина основана на знаниях научных принципов товароведения.

Дисциплина направлена на изучение товароведческих характеристик кондитерских товаров, а также порядка назначения и проведения экспертиз. Для освоения дисциплины необходимы знания правовых документов, регулирующих качество и безопасность товаров, теоретических основ товароведения и экспертизы, научно-методических основ стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования для инструментальной оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров.

Освоению данной дисциплины должно предшествовать изучение дисциплин «Теоретические основы товароведения», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товароведение однородных групп товаров».

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):

ПКУВ-2.1	Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации
ПКУВ-2.2	Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции
ПКУВ-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла
ПКУВ-3.2	Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла
ПКУВ-4.1	Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства
ПКУВ-4.2	Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства

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.
		Эк	Контр	Лек	Лаб	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 5	1	1	34	34	26.65	49	**143.65**	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий				Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Лаб	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 6	1	1	10	12	8.65	113	**143.65**	

Объем дисциплины и виды учебной работы по очно-заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий				Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Лаб	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 6	1	1	17	17	3.65	106	**143.65**	4

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

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Предмет и задачи курса. Рынок кондитерских товаров и их значение в питании человека		2					2			Фронтальный опрос
	Крахмал и крахмалопродукты.		2	4				2	4		Фронтальный опрос, защита лабораторных работ
	Сахар и сахаристые вещества		2	4				2	4		Фронтальный опрос, защита лабораторных работ
	Заменители сахара		2					2	4		Фронтальный опрос
	Мед		2	4				1	4		Фронтальный опрос, защита лабораторных работ
	Сырье кондитерского производства		2					1	4		Фронтальный опрос
	Фруктово-ягодные кондитерские изделия		2	4				1	4		Фронтальный опрос, защита лабораторных работ
	Карамельные изделия		2	6				1	4		Фронтальный опрос, защита лабораторных работ
	Конфетные изделия		2	4				1	4		Фронтальный опрос, защита лабораторных работ
	Шоколад и какао-порошок		2	4				1,65	4		Фронтальный опрос, защита лабораторных работ
	Халва и восточные сладости		2					2	1		Фронтальный опрос
	Печенье		2	4				2	2		Фронтальный опрос, защита лабораторных работ
	Пряничные изделия		2					2	2		Фронтальный опрос
	Вафельные изделия		2					2	2		Фронтальный опрос
	Кексы, рулеты, ромовая баба		2					2	2		Фронтальный опрос
	Кондитерские изделия специального назначения		4				0,35	2	4		Фронтальный опрос
	ИТОГО:		**34**	**34**				**26.65**	**49**		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

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
	Предмет и задачи курса. Рынок кондитерских товаров и их значение в питании человека							3	
	Крахмал и крахмалопродукты.						1	5	
	Сахар и сахаристые вещества						1	5	
	Заменители сахара						1	5	
	Мед		2				1	5	
	Сырье кондитерского производства						1	5	
	Фруктово-ягодные кондитерские изделия	2	2				1	5	
	Карамельные изделия	2	2				1	5	
	Конфетные изделия	2	2					5	
	Шоколад и какао-порошок							10	
	Халва и восточные сладости							10	
	Печенье	2	2				1	10	
	Пряничные изделия							10	
	Вафельные изделия							10	
	Кексы, рулеты, ромовая баба	2	2					10	
	Кондитерские изделия специального назначения					0,35	0,65	10	
	ИТОГО:	**10**	**12**				**8.65**	**113**	

5.3.Структура дисциплины для очно-заочной формы обучения.

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
	Предмет и задачи курса. Рынок кондитерских товаров и их значение в питании человека							5	
	Крахмал и крахмалопродукты.		2					5	
	Сахар и сахаристые вещества	1	4					5	
	Заменители сахара	1						5	
	Мед	1	2					10	
	Сырье кондитерского производства	1						5	
	Фруктово-ягодные кондитерские изделия	1	2					5	
	Карамельные изделия	2	2					10	
	Конфетные изделия	2	2					10	
	Шоколад и какао-порошок	2	2					10	
	Халва и восточные сладости	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
	Печенье	1	1					10	
	Пряничные изделия	1						2	
	Вафельные изделия	1						2	
	Кексы, рулеты, ромовая баба	2						2	
	Кондитерские изделия специального назначения					0,35	3,65	10	
	ИТОГО:	**17**	**17**				**3.65**	**106**	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Товароведение и экспертиза кондитерских 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
	Предмет и задачи курса. Рынок кондитерских товаров и их значение в питании человека	2			Анализ рынка кондитерских товаров, импорт и экспорт товаров. Анализ статистических данных.	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1;	знать: -основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество уметь: -работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки -определять показатели ассортимента и качества товаров владеть: -методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров	Слайд-лекции с проблемным изложением материала
	Крахмал и крахмалопродукты	2			Химический состав и пищевая ценность . Классификация и ассортимент. Особенности производства. Экспертиза ; идентификационные	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					признаки; факторы, формирующие и сохраняющие качество . Требования нормативной документации к качеству и безопасности продукции		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Сахар и сахаристые вещества	2		1	Химический состав и пищевая ценность . Классификация и ассортимент. Особенности производства. Экспертиза ; идентификационные	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					признаки; факторы, формирующие и сохраняющие качество . Требования нормативной документации к качеству и безопасности продукции		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Заменители сахара	2		1	Химический состав и пищевая ценность . Классификация и ассортимент. Особенности производства. Экспертиза ; идентификационные	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					признаки; факторы, формирующие и сохраняющие качество . Требования нормативной документации к качеству и безопасности продукции		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Мед	2		1	Химический состав и пищевая ценность меда. Классификация и ассортимент. Особенности производства. Экспертиза меда;	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					идентификационные признаки; факторы, формирующие и сохраняющие качество меда Требования нормативной документации к качеству и безопасности меда		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Сырье кондитерского производства	2		1	Химический состав и пищевая ценность . Классификация и ассортимент. Особенности производства. Экспертиза ; идентификационные	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					признаки; факторы, формирующие и сохраняющие качество . Требования нормативной документации к качеству и безопасности продукции		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Фруктово-ягодные кондитерские изделия	2	2	1	Химический состав и пищевая ценность фруктово-ягодных кондитерских изделий. Классификация и ассортимент. Особенности	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					производства. Экспертиза фруктово-ягодных кондитерских изделий; идентификационные признаки; факторы, формирующие и сохраняющие качество. Требования нормативной документации к качеству и безопасности фруктово-ягодных кондитерских изделий.		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Карамельные изделия	2	2	2	Химический состав карамельных. Показатели качества и безопасности. Классификаци.Экспертиза карамельных изделий; идентификационные признаки; факторы,	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					формирующие и сохраняющие качество карамельных изделий. Требования нормативной документации к качеству и безопасности карамельных изделий.		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Конфетные изделия	2	2	2	Химический состав и пищевая ценность конфетных изделий. Классификация и ассортимент. Экспертиза конфетных изделий; идентификационные	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					признаки; факторы, формирующие и сохраняющие качество конфетных изделий Требования нормативной документации к качеству и безопасности конфетных изделий.		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Шоколад и какао-порошок	2		2	Химический состав и пищевая ценность шоколада и какао-порошка. Классификация и ассортимент. Экспертиза шоколада и какао-порошка;	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					идентификационные признаки; факторы, формирующие и сохраняющие качество. Требования нормативной документации к качеству и безопасности шоколада и какао-порошка		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Халва и восточные сладости.	2		1	Химический состав и пищевая ценность . Классификация и ассортимент. Особенности производства. Экспертиза ; идентификационные	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					признаки; факторы, формирующие и сохраняющие качество . Требования нормативной документации к качеству и безопасности продукции		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Печенье	2	2	1	Химический состав и пищевая ценность печенья. Классификация. Экспертиза печенья; факторы, формирующие и сохраняющие качество печенья. Требования	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					нормативной документации к качеству и безопасности.		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Пряничные изделия	2		1	Химический состав и пищевая ценность . Классификация и ассортимент. Особенности производства. Экспертиза ; идентификационные	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					признаки; факторы, формирующие и сохраняющие качество . Требования нормативной документации к качеству и безопасности продукции		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Вафельные изделия	2		1	Химический состав и пищевая ценность . Классификация и ассортимент. Особенности производства. Экспертиза ; идентификационные	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					признаки; факторы, формирующие и сохраняющие качество . Требования нормативной документации к качеству и безопасности продукции		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Кексы, рулеты, ромовая баба	2	2		Химический состав и пищевая ценность кексов,рулетов и ромовых баб. Экспертиза кексов,рулетов и ромовых баб, факторы, формирующие и	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					сохраняющие качество кексов,рулетов и ромовых баб. Правила маркировки, требования к ней; организацию хранения, Требования нормативной документации к качеству и безопасности кексов,рулетов и ромовых баб.		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	Кондитерские изделия специального назначения	4		2	Химический состав и пищевая ценность . Классификация и ассортимент. Особенности производства. Экспертиза ; идентификационные	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;	знать: -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество -методы идентификации, оценки качества и	

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
					признаки; факторы, формирующие и сохраняющие качество . Требования нормативной документации к качеству и безопасности продукции		безопасности товаров - нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: -определять показатели ассортимента и качества товаров -использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам владеть: -методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров -методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров - правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности	
	ИТОГО:	**34**	**10**	**17**				

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
	Крахмал и крахмалопродукты	Экспертиза крахмала	6		2
	Сахар и сахаристые вещества	Экспертиза сахара	4		4
	Мед	Экспертиза меда	4	2	2
	Фруктово-ягодные кондитерские изделия	Экспертиза фруктово-ягодных кондитерских изделий	4	2	2
	Карамельные изделия	Экспертиза карамели	4	2	2
	Конфетные изделия	Экспертиза конфет	4	2	2
	Шоколад и какао-порошок	Экспертиза какао-порошка	4	2	2
	Печенье	Экспертиза печенья	4	2	1
	ИТОГО:		**34**	**12**	**17**

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
	Предмет и задачи курса. Рынок кондитерских товаров и их значение в питании человека	Рынок кондитерских товаров и их значение в питании человека	1-2 неделя		3	5
	Крахмал и крахмалопродукты	Крахмал и крахмалопродукты.Крахмал. Формирование качества крахмала в процессе производства. Дефекты. Упаковка и хранение. Экспертиза крахмала. Столовые сиропы на основе патоки. Упаковка и хранение различных видов патоки, сиропов и мальц-экстракта. Модифицированные крахмалы, способы их производства, виды, свойства, показатели качества и использование.	3 неделя	4	5	5
	Сахар и сахаристые вещества	Сахар и сахаристые вещества. Классификация и ассортимент сахара, особенности состава и производства отдельных видов сахара: сахара-песка и сахара-рафинада. Показатели качества. Упаковка и хранение сахара. Экспертиза сахара, поступающего на рынки России. Характеристика и критерии оценки качества отечественного и зарубежного сахара. Желтый сахар, особенности химического состава и пищевая ценность. Жидкий сахар. Производство, характеристики, использование.	4 неделя	4	5	5
	Заменители сахара	Сорбит, ксилит, сахарин и другие сладкие вещества, их пищевое и диетическое значение.	5 неделя	4	5	5
	Мед	Фальсификация меда, пути ее определения	6 неделя	4	5	10
	Сырье кондитерского производства	Сырье кондитерского производства	7 неделя	4	5	5
	Фруктово-ягодные кондитерские изделия	Классификация и характеристика ассортимента мармелада. Влияние студнеобразователей на потребительские свойства пастильных изделий	8 неделя	4	5	5
	Карамельные изделия	Классификация и характеристика ассортимента карамели. Факторы, сохраняющие качество.	9 неделя	4	5	10
	Конфетные изделия	Классификация и характеристика ассортимента конфет. Факторы, сохраняющие качество.	10 неделя	4	5	10
	Шоколад и какао-порошок	Шоколад. Факторы, сохраняющие качество.	11 неделя	4	10	10
	Халва и восточные сладости	Халва. Классификация и ассортимент, особенности состава и производства отдельных видов халвы. Показатели качества. Упаковка и хранение. Экспертиза	12 неделя	1	10	10
	Печенье	Химический состав и пищевая ценность печенья, галет и крекеров. Производство и оценка качества. Дефекты. Условия хранения и сроки годности.	13 неделя	2	10	10
	Пряничные изделия	Дефекты, экспертиза качества пряничных изделий. Процессы, происходящие в изделиях при хранении. Упаковка и сроки годности изделий	14 неделя	2	10	2
	Вафельные изделия	Дефекты, экспертиза качества вафельных изделий. Процессы, происходящие в изделиях при хранении. Упаковка и сроки годности изделий.	15 неделя	2	10	2
	Кексы, рулеты, ромовая баба	Химический состав и пищевая ценность тортов, пирожных, кексов, рулетов и ромовой бабы. Условия хранения и сроки годности	16 неделя	2	10	2

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
	Кондитерские изделия специального назначения	Экспертиза качества кондитерских изделий специального назначения	17 неделя	4	10	10
	ИТОГО:			**49**	**113**	**106**

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	04.2028 ФГБОУ ВО	выступление на конференции	Конференция	Тхайшаова А.Б.	ПКУВ-2.1; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» : по направлению подготовки 38.03.07»Товароведение» / Минобрнауки России, ФГБОУ ВПО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. товароведения и экспертизы товаров ; [сост. Л.В. Лунина]. - Майкоп : Магарин О.Г., 2013. - 48 с. - Библиогр.: с. 47 (6 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000048345
620.2(07) Т 50 Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : методические указания к выполнению лабораторных работ для бакалавров очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. стандартизации, метрологии и товар. экспертизы ; [составитель: Тхайшаова А.Б.]. - Майкоп : Кучеренко В.О., 2020. - 51 с. - Библиогр.: с. 51 (6 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00035335

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196	https://e.lanbook.com/book/60196
Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильникова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015698-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1046389	https://znanium.ru/catalog/product/1046389
Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 274 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019091-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083887	https://znanium.ru/catalog/document?id=432303
Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения. Раздел 2: Товароведение и экспертиза кондитерских изделий : учебное пособие / составители Ю. И. Дымова, И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8353-2393-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135247	https://e.lanbook.com/book/135247
Рыжакова, А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебник для студентов вузов / А.В. Рыжакова. - М.: Академия, 2005. - 224 с.	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+003C82

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 согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации			
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
2	2	2	Теоретические основы товароведения
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
8	8	9	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			потребительских товаров
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции			
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
2	2	2	Теоретические основы товароведения
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
8	8	9	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла			
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
3	4	4	Холодильная техника и технологии
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
7	7	7	Основы проектирования продукции
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла			
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			деятельности
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
8	8	9	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
7	7	7	Современные технологии производства товаров
7	7	7	Основы проектирования продукции
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
2	2	2	Теоретические основы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			товароведения
4	6	5	Товарный менеджмент
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
4	4	4	Упаковка товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
4	4	4	Упаковка товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
7	7	7	Современные технологии производства товаров
7	7	7	Основы проектирования продукции
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика

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
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
качеством производства изделий.					
Владеть: навыками применения методов квалиметрического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применения методов квалиметрического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное	Несистематическо	В	Успешное и	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	владение навыками	е применение навыков	систематическом применении навыков допускаются пробелы	систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
различных этапах её жизненного цикла					
Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
покупных изделий и готовой продукции.					
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

1.Формирование качества крахмала в процессе производства.

2.Характеристика картофельного, кукурузного, пшеничного и рисового крахмала.

3.Модифицированные крахмалы, способы их производства, виды, свойства, показатели качества и использование.

4.Патока: кислотная и ферментированная.

5.Мед натуральный пчелиный, классификация и требования к качеству.

6.Пенообразующие вещества.

7.Жилирующие вещества: агар, агароид, пектин.

8.Красители, ароматизаторы, пищевые добавки, их роль в формировании качества кондитерских изделий.

9.Сахар. Особенности состава, ассортимент. Показатели качества.

10.Заменители сахара.

11.Мармелад. Производство, ассортимент и оценка качества.

12.Пастила. Особенности производства. Классификация и ассортимент.

13.Варенье, джем, повидло, желе, цукаты. Классификация. Ассортимент. Показатели качества.

14.Какао-порошок.

15.Шоколад. Особенности получения. Классификация и ассортимент.

16.Конфетные изделия.

17.Особенности получения драже.

18.Карамельные изделия.

19.Халва. Виды и показатели качества.

20.Восточные сладости. Производство и ассортимент восточных сладостей.

21.Мучные кондитерские изделия.

22.Особенности производства и оценка качества тортов.

23.Кексы, рулеты, ромовая баба.

24.Кондитерские изделия специального назначения.

25.Витаминизированные кондитерские изделия.

26.Влияние сохраняющих факторов на качество конфет.

27.Влияние сохраняющих факторов на качество карамели.

28.Влияние сохраняющих факторов на качество печенья.

29.Особенности производства и оценка качества пирожных.

30.Отличительные особенности сдобного, сахарного и затяжного печенья.

31.Процесс производства вафель и показатели её качества.

32.Процесс производства леденцовой карамели. Свойства карамельной массы.

33.Процесс производства карамели с начинкой и оценка качества.

34.Виды, состав, способы получения выпечных и отделочных полуфабрикатов при изготовлении пирожных и тортов.

35.Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Сырье производство и оценка качества.

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

Экзамен 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.

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
Страхова, С.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 127 с. - ЭБС «Znanium.com»	https://znanium.ru/catalog/document?pid=947717
Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. – Спб.: РАПП, 2010	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+01C4B0
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Галун и др.; под общ. ред. Л.А. Галун. - Минск: Вышэйшая школа, 2009. - 254 с. - ЭБС «IPRbooks»	http://www.iprbookshop.ru/20155.html

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / Е. Б. Ивашевская и др.; под ред. В. М. Позняковский. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 215 с. - ЭБС «IPRbooks»	http://www.iprbookshop.ru/4172.html
Гурнак, Е. Е. Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров : учебное пособие для подготовки бакалавров направления 38.03.07 «Товароведение», профили 38.03.07.01 «Продуктология и товарный консалтинг в цифровой экономике», 38.03.07.02 «Товарный менеджмент и судебно-товароведческая экспертиза» / Е. Е. Гурнак, Л. С. Маркин, М. Н. Наливайко. - Ростов-на-Дону : Издательско полиграфический комплекс Ростовского государственного экономического университета (РИНХ), 2024. - 171 с. - ISBN 978-5-7972-3258-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2214552	https://znanium.ru/catalog/product/2214552

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

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 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 ГОСТ. Электронная энциклопедия, все от А до Я : главный общественный сайт о товарах. – [Москва], 2019. - . – URL: https://tovaroved.clan.su/. – Текст: электронный.Сайт "ГОСТ" -главный общественный сайт о товарах, разработан специально для просвещения нашего общества в вопросах: Производство товаров. Классификация и ассортимент товаров и услуг. Технология продажи товаров и оказания услуг. Размещение и выкладка товаров. Хранение, упаковка, маркировка товаров. Торговые вычисления. Оборудование торговых предприятий. Торговые вычисления. Учет и отчетность торговых предприятий. Деловая культура работников торговли. Обязанности и права продавцов. Обязанности и права покупателей. Реклама товаров. Вся информация на сайте "ГОСТ" представлена для ознакомления всего населения. Продавцам это знать просто необходимо. Покупателям это знать очень полезно. https://tovaroved.clan.su/ Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза : [сайт]. – [Москва], [20??]. - . – URL: https://znaytovar.ru/. – Текст: электронный.Специализированный поиск по интернету для товароведов, форум, нормативные документы, ГОСТы. https://znaytovar.ru/

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

9.1Для 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 – экзамен - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

9.2 Для студентов заочной формы обучения

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

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

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

Промежуточный контроль – экзамен - 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, лабораторных 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
7-Zip Свободная лицензия
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
Adobe Reader DC 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.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. https://нэб.рф/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru/ - 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
ГОСТ. Электронная энциклопедия, все от А до Я : главный общественный сайт о товарах. – [Москва], 2019. - . – URL: https://tovaroved.clan.su/. – Текст: электронный.Сайт 'ГОСТ' -главный общественный сайт о товарах, разработан специально для просвещения нашего общества в вопросах: Производство товаров. Классификация и ассортимент товаров и услуг. Технология продажи товаров и оказания услуг. Размещение и выкладка товаров. Хранение, упаковка, маркировка товаров. Торговые вычисления. Оборудование торговых предприятий. Торговые вычисления. Учет и отчетность торговых предприятий. Деловая культура работников торговли. Обязанности и права продавцов. Обязанности и права покупателей. Реклама товаров. Вся информация на сайте 'ГОСТ' представлена для ознакомления всего населения. Продавцам это знать просто необходимо. Покупателям это знать очень полезно. https://tovaroved.clan.su/
Продукты питания. Технологии и товароведение продовольственных товаров : [сайт]. – [Москва], 2019. - . – URL:



Название
http://www.comodity.ru/. – Текст: электронный.На сайте представлена не только информация о товароведении продовольственных товаров, т. е. в соответствии с классическим определением - изучение потребительских свойств товаров продовольственной группы, но и собственно технологии производства этих товаров. http://www.comodity.ru/

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.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) https://нэб.рф/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru/ - 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

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
Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; Научно-исследовательская лаборатория оценки качества и безопасности сырья и продуктов питания; Лаборатория оценки качества безопасности сырья и пищевых продуктов (1-301) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание учебного корпуса	Холодильник; Хлебопечь LG (для лабораторной выпечки образцов); ИДК-1 (прибор для определения качества клейковины); Прибор Журавлева (для определения пористости хлеба); Лабораторная посуда для проведения органолептической оценки продовольственных товаров; Образцы продовольственных и непродовольственных товаров; Нормативная и справочная литература; Проектор; Экран; Анализатор АКВ-07 МК вольтамперометрический; Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «Кельтран»; Спектрофотометр ПЭ-5400УФ; Ультразвуковой технологический аппарат «Волна»; Хроматограф жидкостной аналитический малогабаритный «Цвет Яуза»; Рефрактометр ИРФ- 454 Б2М; Вибровискозиметр серии SV-10; Микроскоп цифровой стереоскопический панкратический МС-2-ZOOMDigital; pH-Метр МАРК-903; Баня водяная многоместная ТБ-6А; Лабораторная мельница «Вьюга»; Центрифуга лабораторная UC-1412A; Печь электрокамерная ЭКСП-10; Весы аналитические «A&DSCALES Co, LTD; Аппарат Сокслета	7-Zip Свободная лицензияMicrosoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Adobe Reader DC Свободная лицензия