


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан экономического факультета
 В.Е. Левичев
«__» _____ 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
 И.А. Косачев
«__» _____ 2016 г.

Кафедра товароведения и маркетинга

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Направление подготовки
38.03.07 «Товароведение»

Уровень высшего образования - бакалавриат
Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Барнаул 2016

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета в:

- 2016 г. по направлению 38.03.07 «Товароведение» для очной формы обучения (от 29.03.2016).

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол №4 от «27» июня 2016 г.

Зав. кафедрой,
д.э.н., профессор:



И.В. Ковалева

Одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета, протокол № 7 от «30» июня 2016 г.

Председатель методической комиссии,
к.п.н., доцент



Н.В. Тумбаева

Составитель:
ст. преподаватель



Н.Н. Величко

**Лист внесения дополнений и изменений
в рабочую программу учебной дисциплины
«Товароведение однородных групп продовольственных товаров»**

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия

Оглавление

1. Цель и задачи освоения дисциплины	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	5
3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины	6
4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	6
5. Тематический план освоения дисциплины	7
6. Образовательные технологии	9
7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	10
7.1 Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости	10
7.2 Характеристика фондов оценочных средств для промежуточной аттестации	14
8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	15
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	17
Приложения	18

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации.

Задачи дисциплины:

- изучение групп продовольственных товаров животного и растительного происхождения;
- усвоение научных знаний и приобретение практических навыков в области оценке качества продовольственных товаров;
- изучение потребительских свойств продовольственных товаров, их пищевой ценности; анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества продовольственных товаров;
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов, основных положений Технических регламентов на продукцию, требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах;
- изучение основ технологии, классификации и характеристики ассортимента продовольственных товаров и его идентификационных признаков
- изучение упаковки, маркировки и хранения продовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» относится к Блоку 1 базовой части учебного плана.

Для успешного изучения дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» бакалавр должен владеть понятиями физических величин, знаниями в области физических свойств веществ и материалов, органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов, и иметь базовые представления в области общей теории товароведения и экспертизы (табл. 2.1).

Таблица 2.1 – Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание данной дисциплины

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Физика	Физические величины, классификация количественных характеристик, физические свойства
Химия	Химический состав, органические и неорганические вещества
Биология с основами экологии	Общие закономерности существования живых организмов, их взаимоотношения между собой и с окружающей средой
Теоретические основы товароведения и экспертизы	Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров, требования к качеству групп товаров, основные характеристики товаров – ассортиментную, качественную, количественную

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Таблица 3.1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной		
		По завершении изучения данной дисциплины выпускник должен		
		знать	уметь	владеть
навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	ПК-6	основные нормативные документы и понятия в области классификации и характеристики ассортимента однородных групп непродовольственных товаров; методы анализа потребительской стоимости	систематизировать и обобщать информацию о товарах, их ассортименте и свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, классификации, кодирования, характеристики ассортимента и идентификации непродовольственных товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами,	методами и средствами естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента непродовольственных товаров; навыками идентификации, систематизации и анализа ассорти-

			стандартами, номенклатурами, перечнями и др.); определять основные направления совершенствования структуры ассортимента	мента однородных групп непродовольственных товаров
--	--	--	---	--

4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану по направлению 38.03.07 «Товароведение» Образовательная программа «Товарный менеджмент», для очной и заочной форм обучения, часов

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
		программа подготовки	
	полная	полная	ускоренная
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	114	28	
в том числе:			
1.1. Лекции	52	12	
1.2. Лабораторные работы	-	-	
1.3. Практические (семинарские) занятия	62	16	
2. Самостоятельная работа, часов, всего	138	224	
в том числе:			
2.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	36	30	
2.2. Расчетно-графическое задание (РГР)	-	-	
2.3. Самостоятельное изучение разделов	32	76	
2.4. Текущая самоподготовка	31	76	
2.5. Подготовка и сдача экзамена/зачета	39	29	
2.6. Контрольная работа (К)	-	13	
Итого часов (стр. 1+ стр.2)	252	252	
Форма промежуточной аттестации	З,Э	З,Э	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	7	7	

*Формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э), дифференцированный зачет (ДЗ).

5. Тематический план освоения дисциплины

Таблица 5.1 – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану направления 38.03.07 «Товароведение» Образовательная программа «Товарный менеджмент», для очной формы обучения, часов

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля*
		Лекции	Лабораторные работы	Практические (семинарские)	Самостоятельная работа	
5,6 семестр						
1. Общие сведения о пищевых продуктах	Предмет и задачи курса «Товароведение однородных групп продовольственных товаров». Взаимосвязь между основными понятиями и категориями дисциплины, задачи дисциплины, связь с другими дисциплинами. Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования.	2	-	4	5	Р
2. Товароведение молока и молочных товаров	Молоко и молочные продукты. Состояние производства и потребления молока и молочных продуктов. Научно обоснованные нормы потребления. Химический состав. Ассортимент питьевого молока. Топлёное молоко. Упаковка, маркировка. Требования к маркировке молока. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества молока в процессе хранения. Дефекты молока. Сливки. Краткая характеристика. Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение кисломолочных продуктов. Основы производства. Сметана, творог, творожная масса, творожный сырок, творожный	6	-	6	5	Устный опрос

	продукт. Определения. Используемое сырьё. Технология получения. Ассортимент и его характеристика. Молочные консервы (сгущённые и сухие). Сухие молочные продукты. Сыры. Плавленные сыры. Мороженое.					
3. Товароведение мяса и мясных товаров	Мясо убойных животных. Значение мяса в питании человека. Ветеринарно-санитарный контроль. Классификация и маркировка мяса. Влияние вида, возраста, пола, упитанности животных, термического состояния и анатомического происхождения на качество мяса. Мясные пищевые субпродукты. Классификация. Пищевая ценность. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация. Продукты из мяса и колбасные изделия. Отличительные признаки. Формирование качества в процессе производства. Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом. Характеристика ассортимента. Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов. Классификация мясных консервов.	6	-	6	5	Устный опрос
4. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла	Сведения об основных промысловых семействах: осетровых, лососевых, сельдевых, тресковых, карповых, окуневых, скорпеновых, камбаловых, скумбриевых и др. Живая, охлаждённая и мороженая рыба. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Потребительские свойства. Классификация. Характеристика товарного ассортимента. Икорная продукция. Нерыбные морепродукты. Классификация и потребительские свойства морепродуктов. Ассортимент.	4	-	6	5	Р
5. Товароведение пищевых жиров	Состояние производства и потребления масложировой продукции. Термины и понятия в соответствии с Техническим регламентом на масложировую продукцию. Растительные масла, жиры животные топленые, маргарин, майонез, спреды. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Сырьё и технологические основы производства пищевых жиров	4	-	5	5	Устный опрос
6. Товароведение яичных продуктов	Пищевые яйца и яичные товары. Значение яичных продуктов в питании. Физиологическая норма и фактическое потребление яиц. Строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Классификация куриных яиц. Характеристика нового ассортимента куриных яиц (деревенских и др.). Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Упаковка и маркировка. Процессы при хранении. Сроки годности и условия хранения яиц. Яйца перепелиные. Краткая характеристика. Продукты переработки яиц. Сухие и жидкие яичные продукты. Схема производства яичных продуктов. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Условия хранения и сроки годности.	2	-	5	5	Р
7. Товароведение крахмала, сахара, меда	Виды крахмала и крахмалопродуктов и их товароведная характеристика. Идентификационные признаки крахмала, произведенного из разного сырья. Требования к качеству. Сахар и сахарозаменители. Классификация и ассортимент сахара. Влияние технологии производства сахара на товарное качество. Мёд. Классификация. Классификация натурального мёда. Экспертиза качества натурального мёда и его идентификационные признаки, условия и сроки хранения.	4	-	5	5	Устный опрос
8. Товароведение кондитерских изделий	Изучение ассортимента и требования к качеству сахаристых и фруктово-ягодных кондитерских изделий, формирование ассортимента и качества сахаристых и фруктово-ягодных кондитерских изделий.	6	-	5	5	Р
9. Товароведение вкусовых товаров	Ассортимент и требования к качеству безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции. Ассортимент и требования к качеству чая и кофе, технологии производства, купажирование, выявление фальсификации. Пищевая ценность, упаковка, маркировка, хранение	4	-	5	5	Устный опрос
10. Товароведение зерно-мучных товаров	Классификация зерна, муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий. Пищевая ценность, хим. состав. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение	6	-	5	6	Р
11. Товароведение свежих плодовоовощ-	Пищевая ценность и значение плодов и овощей в питании. Особенности плодов и овощей как объектов товародвижения. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент и требования к	4	-	5	6	Устный опрос

ных товаров	качеству тропических и субтропических плодов. Физиологические особенности тропических и субтропических плодов. Требования к условиям и срокам хранения, транспортирования, степени зрелости. Формирование товарных партий					ос
12. Товароведение продуктов переработки плодов и овощей	Характеристика способов консервирования плодов и овощей. Классификация, ассортимент, требования к качеству и безопасности, дефекты овощных консервов: натуральных консервов, овощных маринадов, закусочных и обеденных консервов, консервных полуфабрикатов и концентрированных томатопродуктов. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент, требования к качеству и безопасности плодово-ягодных консервов: компотов, маринадов, плодово-ягодных пюре, фруктовых паст, концентрированных фруктовых консервов (желе, повидла, джемов и конфитюров, варенья, цукатов). Товароведная характеристика плодовоовощных соков, нектаров и сокодержачих напитков. Классификация, определения, и маркировке.	4	-	5	6	P
Итого		52	-	62	63	x
Выполнение курсовой работы		x	x	x	36	x
Подготовка к зачету		x	x	x	12	x
Подготовка к экзамену		x	x	x	27	x
Всего		52	-	62	138	x

*Формы текущего контроля: лабораторная работа (ЛР); контрольная работа (К); расчетно-графическая работа (РГР); домашнее задание (ДЗ); реферат (Р); эссе (Э); коллоквиум (КЛ); тестирование (Т); индивидуальное задание (ИЗ); аудиторная контрольная работа (АКР).

Таблица 5.2 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС по учебному плану направления «Товароведение» для очной формы обучения, часов

Вид СРС	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
Текущая самоподготовка (подготовка к устному опросу, выполнение домашнего задания)	32	Устный опрос, проверка домашнего задания	Список основной учебной литературы, методические рекомендации к СРС настоящей программы
Самостоятельное изучение разделов (подготовка к устному опросу, выполнение домашнего задания)	31	Устный опрос, проверка домашнего задания	Список основной учебной литературы, методические рекомендации к СРС настоящей программы
Подготовка к курсовой работе	36	Проверка курсовых работ	Список основной учебной литературы, методические рекомендации к СРС настоящей программы
Подготовка к зачету, экзамену	39	Зачет, экзамен	Список основной учебной литературы, методические рекомендации к СРС настоящей программы
	138		

6. Образовательные технологии

Таблица 6.1 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях по учебному плану направления 38.03.07 «Товароведение» Образовательная программа «Товарный менеджмент» для очной формы обучения

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
4-й	Л	Лекция – визуализация с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации	10
	ПР	Круглый стол – мероприятие, на которое приглашаются эксперты и специалисты из разных сфер деятельности для обсуждения актуальных вопросов.	6

	ПР	Работа в малых группах (4 – 6 человек), способствующая развитию навыков сотрудничества, межличностного общения, делового общения, нацеленности на результат.	6
	ПР	Кейс-семинар - семинар, который проводится на основе использования кейс-метода (технология анализа конкретных ситуаций). Суть его заключается в том, что обучающимся предлагают осмыслить реальную жизненную ситуацию. В процессе ее разрешения студенту требуется актуализировать знания, полученные ранее, а если знаний не хватает, то найти их и применить.	6
ИТОГО			28

*- в одном аудиторном занятии могут сочетаться различные формы проведения занятий

7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости

С целью мотивации студентов к качественному освоению компетенций и достижению результатов обучения, формируемых дисциплиной «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», преподавателем используются такие формы текущего контроля, как выполнение домашнего задания, устный опрос.

Методические рекомендации для проведения практических занятий

Устный опрос как форма текущего контроля успеваемости

С целью закрепление теоретического материала и контроля успеваемости на практических (семинарских) занятиях преподавателем проводится устный опрос.

Суть устного опроса заключается в том, что преподаватель ставит студентам вопросы по содержанию изученного материала и побуждает их к ответам, выявляя таким образом степень его усвоения. Поскольку устный опрос является вопросно-ответным способом проверки знаний студентов, то он проводится в рамках семинара-беседы.

Ответ студента оценивается по пятибалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» ставится, если студент показал высокий уровень освоения теоретического материала и ответил на все дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «хорошо» ставится, если при ответе студент в основном четко изложил суть вопроса, но не смог полностью ответить на все дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент при ответе частично изложил суть поставленного вопроса, но логику изложения сохранил.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дал неполный ответ на поставленный вопрос с нарушением логики и допущением ошибок в изложении теоретического материала или не смог ответить на поставленный вопрос.

Вопросы для устного опроса по темам курса

Контрольные вопросы и задания по теме: «Товароведение молока и молочных товаров»

Товароведная характеристика молока и молочных товаров

Ассортимент и требования к качеству молочных товаров

Сыры. Ассортимент и требования к качеству

Контрольные вопросы и задания по теме: «Товароведение мяса и мясных товаров»

Ассортимент и требования к качеству мяса и мясных товаров

Колбасные изделия. Ассортимент и требования к качеству

Мясные деликатесы. Ассортимент и требования к качеству

Контрольные вопросы и задания по теме: «Товароведение пищевых жиров»

Товароведная характеристика пищевых жиров

Растительные жиры

Животные жиры

Требования к качеству пищевых жиров

Контрольные вопросы и задания по теме: «Товароведение крахмала, сахара, меда»

Товароведная характеристика видов крахмала и крахмалопродуктов.

Идентификационные признаки крахмала.

Требования к качеству.

Товароведная характеристика сахаристых и фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Контрольные вопросы и задания по теме: «Товароведение вкусовых товаров»

1. Ассортимент и особенности производства чая.

2. Особенности формирования ассортимента чая, характеристика каждого вида. Конкурентоспособность чая и ее роль в формировании ассортимента.

3. Технология производства ликероводочных изделий

4. Кофейные напитки. Технология. Классификация. Ассортимент

5. Ассортимент и требования к качеству пряностей и приправ.

6. Ассортимент и требования к качеству чая и кофе, технологии производства, купажирование, выявление фальсификации.

Контрольные вопросы и задания по теме: «Товароведение свежих плодоовощных товаров»

1. Понятие и значение плодоовощных товаров

2. Основная характеристика различных видов плодоовощных товаров

3. Основные процессы жизнедеятельности как условие сохранности плодов и овощей

4. Характеристика основных процессов жизнедеятельности плодов и овощей

5. Условия созревания и хранения плодов и овощей

6. Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей

7. Условия транспортировки и хранения свежих овощей

8. Классификация и характеристика плодов

9. Требования к качеству плодов. Болезни и дефекты свежих плодов.

10. Товароведная характеристика тропических плодов

11. классификация, ассортимент субтропических плодов

12. требования к качеству тропических и субтропических плодов

Реферат

Реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов специалистов по избранной теме, обзор литературы определенного направления.

Защита реферата студентом предусматривает доклад по реферату не более 5-7 минут ответы на вопросы оппонента.

Написание реферата по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» предусмотрено по следующим темам:

Тема: «Общие сведения о пищевых продуктах»

Темы рефератов (докладов, сообщений)

1. Общая классификация продовольственных товаров.

2. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество.

3. Особенности пищевой ценности и химического состава продовольственных товаров.

4. Методы контроля качества продовольственных товаров

5. Углеводы, значение для организма человека, свойства, содержание в пищевых продуктах.

6. Основные элементы системы товародвижения продовольственных товаров

7. Конкурентоспособность товара в системе рыночных отношений

Тема: «Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла»

Темы рефератов (докладов, сообщений)

1. Промысел рыбы, ее массовый состав и анатомическое строение

2. Районы рыболовства и рыбоводства. Направления технологической переработки рыбного сырья

3. Пищевая, биологическая и физиологическая ценность рыбы

4. Живая рыба. Транспортировка живой рыбы в воде и без воды. Хранение живой рыбы. Качество живой рыбы

5. Товароведная характеристика видового рыбного сырья и нерыбных водных объектов

6. Биологическая классификация рыб. Товароведная характеристика состава рыб и нерыбных морепродуктов пищевого и лечебного назначения

7. Охлажденная рыба. Способы охлаждения. Ферментативные и микробиологические процессы при хранении охлажденной рыбы. Оценка качества охлажденной рыбы

8. Мороженая рыба. Замораживание рыбы как наиболее прогрессивный метод консервирования. Способы замораживания рыбы. Хранение мороженой рыбы и оценка качества

9. Соленая рыба. Сущность посола. Виды посола. Созревание соленой рыбы. Основные товарные группы соленой рыбы. Пресервная продукция

Тема: «Товароведение кондитерских изделий»

1. Сырье для производства кондитерских изделий
2. Классификация кондитерских изделий
3. Характеристика ассортимента кондитерских изделий
4. Качество. Упаковка и хранение кондитерских товаров
5. Ассортимент мучных кондитерских изделий
6. Качество карамельных изделий, реализуемых в розничной торговой сети

Тема: «Товароведение зерномучных товаров»

1. Какая мука используется для приготовления макаронных изделий?
2. Сроки хранения и оценка качества макаронных изделий.
3. Какие макаронные изделия относят к трубчатым, лентовидным и нитевидным.
4. Что понимается под сортом, номером и маркой круп.
5. Пищевая ценность бобовых и злаковых культур.
6. Назовите сорта пшеничной и ржаной муки.
7. Показатели качества муки и их значение в производстве печеного хлеба.
8. Какие вещества образуют клейковину? Содержание клейковины в пшеничной муке, качество.

Тема: «Товароведение яичных продуктов»

Темы рефератов (докладов, сообщений)

1. Значение яичных товаров в питании, нормы их потребления
2. Физиологическая норма и фактическое потребление яиц в стране
3. Морфологический и химический состав яйца
4. Содержание основных питательных веществ в яйце
5. Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных
6. Экспертиза утиных и гусиных яиц
7. Пути обеспечения качества яиц и яичных товаров
8. Новые направления в совершенствовании ассортимента и качества яиц и яичных товаров
9. Продукты переработки яиц. Требования к качеству

Тема: «Товароведение продуктов переработки плодов и овощей»

Темы рефератов (докладов, сообщений)

1. Замороженные плоды и овощи.
2. Процессы замораживания, классификация.
3. Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения

Курсовая работа

Курсовая работа – самостоятельное научное исследование студента, завершающее изучение конкретной научной дисциплины и посвященная одной из актуальных проблем теорий хозяйственной практики. Выполнение курсовой работы предполагает отражение уровня общетеоретической специальной подготовки студента, его способности к научному творчеству, умение использовать полученные навыки в научных исследованиях по избранному направлению подготовки.

Выполнение курсовой работы занимает важное место в подготовке бакалавров направления «Товароведение», поскольку ее написание способствует глубокому изучению учебных дисциплин, включенных в процесс обучения.

Курсовая работа выполняется студентами в основном вне сетки часов по расписанию учебных занятий, а также на отдельных занятиях в аудитории, отведенных на самостоятельную работу.

Структурными элементами курсовых работ являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть (три раздела), заключение (в форме выводов), библиографический список, приложения.

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями к печатной рукописи на стандартных листах бумаги формата А-4 (размеры 210x297 мм). Сокращение слов, кроме общепринятых, не допускается. Текст излагается от третьего лица или в форме безличных предложений без использования личных местоимений.

Оценка за курсовую работу выставляется с учетом четырех критериев: своевременность выполнения, содержание работы, оформление работы, защита.

«Отлично» ставится, если работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ выбранной темы, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

«Хорошо» – если работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ выбранной темы, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

«Удовлетворительно» – если работа носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

«Неудовлетворительно» выставляется за работу, которая не носит исследовательского характера, не содержит анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях.

На защите курсовой работы студент показывает свои знания по данной теме. В зависимости от ответа студента на защите и трех предыдущих оценок выставляется общая оценка за курсовую работу.

Примерная тематика курсовых работ

1. Анализ ассортимента и качества молока и молочных товаров
2. Анализ ассортимента и качества мяса и мясных товаров
3. Анализ ассортимента и качества яичных продуктов
4. Анализ ассортимента и качества рыбы и нерыбных объектов водного промысла
5. Анализ ассортимента и качества пищевых жиров
6. Анализ ассортимента и качества крахмала, сахара, меда
7. Анализ ассортимента и качества кондитерских изделий
8. Анализ ассортимента и качества вкусовых товаров
9. Анализ ассортимента и качества зерномучных товаров
10. Анализ ассортимента и качества свежих плодоовощных товаров
11. Анализ ассортимента и качества продуктов переработки плодов и овощей

7.2. Характеристика фондов оценочных средств для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» проходит в форме экзамена устно или письменно по билетам.

Допуск к зачету и экзамену возможен, если:

- Студент отвечал на устных опросах на оценку «удовлетворительно» и выше.
- Студент выполнял все домашние задания.

Вопросы для устной или письменной сдачи зачета в форме билетов

Проведение зачета

Итоговый контроль – зачет по дисциплине в 5 семестре. На зачет студенту предлагается ответить на 2 теоретических вопроса (п. 7 рабочей программы).

Оценка «зачтено» предполагает ясное, аргументированное раскрытие основных понятий и положений, правильные ответы на дополнительные вопросы, а также своевременное выполнение практических заданий.

Оценка «не зачтено» ставится при отрывочных знаниях по вопросам, не правильных ответах на дополнительные вопросы, неполной проработке практических заданий.

Студенты, полностью и успешно выполнившие все практические, домашние задания и другие виды обязательной самостоятельной работы текущего контроля в течение семестра, получают зачет автоматически.

Вопросы для устной или письменной сдачи зачета в форме билетов

1. Основные вещества состава пищевых товаров и их значение в организме человека
2. Основные показатели потребительской ценности товаров (пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность, безопасность товаров)
3. Физические и химические свойства продовольственных товаров. Доброкачественность продовольственных товаров
4. Минеральные вещества, витамины их значение в организме человека и содержание в пищевых товарах
5. Пищевая ценность молока. Характерные особенности белков, жиров, углеводов молока. Молоко как источник для человека витаминов и минеральных веществ.
6. Кисломолочные продукты. Технологические особенности производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия хранения.
7. Характеристика цельномолочной продукции. Пищевая ценность. Условия хранения.

8. Кисломолочные напитки. Особенности производства. Требования к качеству. Ассортимент
9. Сметана. Ассортимент. Производство. Хранение.
10. Творог. Ассортимент. Производство. Упаковка и хранение.
11. Классификация сычужных сыров. Технология производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия хранения.
12. Сливочное масло. Технология производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.
13. Виды мяса. Ветеринарные сопроводительные документы. Ветеринарные клейма в зависимости от категории мяса. Товароведная маркировка мяса.
14. Классификация мяса по виду, возрасту, полу, упитанности животных, термическому состоянию. Дефекты, возникающие при убойе скота и обработке туш.
15. Мясо кур. Пищевая ценность. Требования к качеству.
16. Субпродукты.
17. Колбасные изделия и мясные деликатесы.
18. Пищевая ценность яиц. Физиологическая норма и фактическое потребление яиц в стране.
19. Диетические и столовые яйца. Масса куриных яиц пяти категорий.
20. Яичные продукты. Ассортимент, особенности производства. Требования к качеству, упаковка, маркировка, условия хранения.
21. Основные промысловые семейства рыбы. Пищевая ценность рыбы.
22. Живая, охлажденная. Условия, для содержания рыбы в аквариумах торгового предприятия
23. Замороженная рыба. Характеристика товарных сортов мороженой рыбы. Условия хранения и сроки годности мороженой рыбы.
24. Соленая рыба. Цель посола рыбы. Дефекты соленой рыбы.
25. Копченая рыба. Способы копчения рыбы в зависимости от температуры дыма. Какую рыбу коптят горячим способом и холодным способом.
26. Рыбные консервы. Технология производства и отличительные особенности. Классификация рыбных консервов.
27. Рыбные пресервы. Технология производства. Классификация рыбных пресервов.
28. Каковы способы получения зернистой, паюсной икры осетровых рыб.
29. Товарные сорта зернистой икры осетровых рыб.
30. Классификация нерыбных продуктов морского промысла.
31. Виды жидких растительных масел и масличные культуры, из семян и плодов которых их получают. Виды очистки жидких растительных масел.
32. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения растительных масел. Упаковка, маркировка. Использование.
33. Виды твердых растительных масел. Товароведная характеристика.
34. Маргарин. Основное сырье для их производства. Гидрогенизация жидких растительных масел.
35. Майонез. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.
36. Спреды. Отличительные особенности спреда от сливочного масла.
37. Характеристика основных видов крахмала в зависимости от вида крахмалосодержащего сырья.
38. Классификация сахара в зависимости от вида сырья и технологии производства.
39. Требования к качеству, условиям и срокам хранения сахара.
40. Основные виды натурального мёда, их характеристика. В чем отличие искусственного мёда от натурального.

Экзамен

Экзамен – процесс окончательного выявления уровня знаний, умений и навыков студента.

Курсовой экзамен по учебной дисциплине должен оценить работу студента за курс (семестр), выявить уровень полученных им теоретических знаний и развития творческого мышления, наличие навыков самостоятельной работы и умение применить полученные знания к решению практических задач.

К экзамену допускаются успевающие студенты, не имеющие задолженностей и выполнившие всех видов самостоятельной работы по дисциплине.

Студенты, полностью и успешно выполнившие все домашние задания и другие виды обязательной самостоятельной работы текущего контроля в течение семестра, активно участвовали в семинарских занятиях получают экзамен автоматически.

Если студенты не написали контрольные работы, не выполнили другие виды обязательной самостоятельной работы, то они сдают экзамен устно или письменно по билетам.

Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Знания студента на экзаменах в государственных документах определяются следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Выставление оценок на экзамене осуществляется на основе принципов объективности, справедливости, всестороннего анализа уровня знаний студентов. При выставлении оценки экзаменатор учитывает знание фактического материала по программе, степень активности студента на практических занятиях; логику, структуру, стиль ответа; готовность к дискуссии, аргументированность ответа; уровень самостоятельного мышления; умение приложить теорию к практике, решить задачи; наличие пропусков семинарских и лекционных занятий по неуважительным причинам.

1. Оценка «отлично» ставится студенту, ответ которого содержит глубокое знание программного материала, знание концептуально-понятийного аппарата всего курса; а также свидетельствует о способности: самостоятельно критически оценивать основные положения курса; увязывать теорию с практикой.

Оценка «отлично» не ставится в случаях систематических пропусков студентом семинарских и лекционных занятий по неуважительным причинам, отсутствия активного участия на семинарских занятиях, а также неправильных ответов на дополнительные вопросы преподавателя.

2. Оценка «хорошо» ставится студенту, ответ которого свидетельствует о полном знании материала по программе; о знании рекомендованной литературы, а также содержит в целом правильное, но не всегда точное и аргументированное изложение материала.

Оценка «хорошо» не ставится в случаях пропусков студентом семинарских и лекционных занятий по неуважительным причинам.

3. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, ответ которого содержит: поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии курса; стремление логически четко построить ответ, а также свидетельствует о возможности последующего обучения.

4. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, имеющему существенные пробелы в знании основного материала по программе, а также допустившему принципиальные ошибки при изложении материала.

Вопросы для устной или письменной сдачи экзамена в форме билетов

1. Безалкогольная и слабоалкогольная продукция. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству.

2. Алкогольная продукция. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству.

3. Пиво. Особенности химического состава. Требования к качеству.

4. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Пищевая ценность, требования к качеству. Условия хранения и реализации.

5. Животные топленые жиры. Кулинарные жиры. Требования к качеству.

6. Икорная продукция. Нерыбные морепродукты. Классификация и потребительские свойства морепродуктов. Ассортимент.

7. Кисломолочные продукты. Ассортимент. Их пищевое и диетическое значение. Технология производства.

8. Классификация куриных яиц. Характеристика ассортимента куриных яиц. Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Упаковка и маркировка.

9. Консервированные плоды и овощи. Характеристика способов консервирования.

10. Крахмал и крахмалопродукты. Виды и их товароведная характеристика. Ассортимент. Технология производства. Требования к качеству.

11. Крупа. Технология производства. Классификация и ассортимент. Дефекты. Упаковка, хранение, сроки годности.

12. Макароны изделия. Сырьё. Технология производства. Классификация и ассортимент. Дефекты. Упаковка, хранение, сроки годности.

13. Майонез. Ассортимент. Технология производства. Требования к качеству.

14. Маргарин. Спреды. Ассортимент. Требования к качеству.

15. Основное и вспомогательное сырьё при производстве маргарина. Технология производства.

16. Масло. Ассортимент. Технология производства. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

17. Сыры. Плавленые сыры. Ассортимент. Технология производства.

18. Мёд. Классификация натурального мёда. Условия и сроки хранения.

19. Молоко. Топлёное молоко. Сливки. Ассортимент. Химический состав.

20. Молочные консервы (сгущённые и сухие). Мороженое. Ассортимент. Требования к качеству.

21. Классификация зерна. Особенности состава и строения зерна пшеницы, их влияние на потребительские свойства продуктов переработки.
22. Классификация и ассортимент крупы. Требования к качеству.
23. Классификация муки. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение
24. Макароны изделия. Факторы, формирующие качество.
25. Классификация хлебобулочных изделий. Требования к качеству.
26. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения.
27. Торты и пирожные. Технология производства. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
28. Галеты, крекер, печенье. Товароведная характеристика Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
29. Кексы, рулеты, ромовая баба. Товароведная характеристика Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
30. Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов. Классификация мясных консервов.
31. Мясные пищевые субпродукты. Классификация. Пищевая ценность.
32. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству.
33. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация
34. Мясо убойных животных. Хим. состав и пищевая ценность мяса. Классификация и маркировка мяса. Требования к качеству.
35. Овощные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству и безопасности, дефекты
36. Основные промысловые семейства. Химический состав, пищевая ценность рыб.
37. Пищевые яйца. Химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Строение яйца. Процессы при хранении. Сроки годности и условия хранения яиц.
38. Продукты из мяса и колбасные изделия. Ассортимент. Технология производства. Требования к качеству.
39. Пряности и приправы. Классификация и ассортимент. Требования к качеству
40. Растительные масла. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству. Технология производства.
41. Методы получения и очистки растительных масел.
42. Особенности химического состава различных видов масел. Показатели качества растительных масел.
43. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация, ассортимент. Потребительские свойства.
44. Сахар и сахарозаменители. Классификация и ассортимент сахара. Влияние технологии производства сахара на качество.
45. Конфеты и карамель. Сырьё. Технология производства. Ассортимент. Требования к качеству.
46. Сметана, творог, творожная масса, творожный сырок, творожный продукт. Используемое сырьё. Технология получения.
47. Сухие и жидкие продукты переработки яиц. Технология производства. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Условия хранения и сроки годности.
48. Упаковка, маркировка. Условия хранения и сроки годности. Дефекты молока.
49. Фруктово-ягодные изделия. Производство. Классификация и ассортимент. Дефекты. Упаковка, хранение, сроки годности.
50. Халва и восточные сладости. Сырьё. Производство. Классификация и ассортимент. Дефекты. Упаковка, хранение, сроки годности.
51. Чай. Сырьё. Технология производства. Классификация и ассортимент. Дефекты. Упаковка, хранение, сроки годности.
52. Кофе. Сырьё. Технология производства. Классификация и ассортимент. Дефекты. Упаковка, хранение, сроки годности.
53. Шоколад и какао-порошок. Производство. Классификация и ассортимент. Дефекты. Упаковка, хранение, сроки годности.
54. Классификация плодов и овощей. Требования к качеству.
55. Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и овощей.
56. Болезни плодов и овощей, причины их возникновения и меры по предупреждению.
57. Ягоды, грибы, свежие плоды и овощи. Пищевая ценность, классификация плодов и овощей.
58. Тропические и субтропические плоды. Пищевая ценность, классификация. Требования к качеству.

59. Яйца перепелиные. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Сроки годности и условия хранения

60. Основные дефекты яиц и причины их возникновения.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

а) Библиографический список рекомендуемых изданий основной учебной литературы

1. Елисеева Л.Г. , Родина Т.Г. , Положишникова М.А. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров/Под ред. проф. Л.Г. Елисеевой.- М.: МЦФЭР, 2006 - 800 стр. - (серия «Высшая школа»).

2. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - М.: ИД "ФОРУМ". - [Б. м.] : ИНФРА-М, 2011. - 464 с. - ISBN 978-5-8199-0370-4

б) Библиографический список рекомендуемых изданий дополнительной учебной литературы

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / ред. В. И. Криштафович. - М. : Дашков и К`, 2009. - 592 с.

2. Каленик Т. К. Товароведение и экспертиза пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. Качество и безопасность : учебное пособие / Т. К. Каленик, Л. Н. Федянина, Т. В. Танашкина. - М.; Ростов-на-Дону : МарТ, 2011. - 224 с. - (Учебный курс). - ISBN 978-5-241-00929-6

3. Фомина, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : курс лекций / Н. В. Фомина. - Красноярск: [б. и.], 2012 - Ч. 2. - 2013. - 96 с.

4. Действующие стандарты на продукты и технические регламенты

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс]

2. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс]

3. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

4. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционные аудитории, аудитории для проведения практических занятий, оснащенные средствами для мультимедийных презентаций, цифровой аудио- и видео- фиксации и воспроизведения информации, компьютерной техникой с лицензированным программным обеспечением, пакетами правовых и других прикладных программ по тематике дисциплины.

Для более углубленного изучения дисциплины и рассмотрения ее практических аспектов предусмотрено использование систем СПС «Гарант» и СПС «Консультант Плюс», что дает возможность своевременно отслеживать изменения в нормативно-правовой базе, регламентирующей коммерческую деятельность организаций.

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

- библиотечный фонд университета

- мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций.

Приложение № 1 к программе дисциплины
«Товароведение однородных групп продовольственных товаров»
Изменения приняты на заседании кафедры
товароведения и маркетинга,
протокол № _ от «_» _____ 201_ года

Список имеющихся в библиотеке университета изданий **основной** учебной литературы по дисциплине, по состоянию на «___» _____ 201_ года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебное пособие для вузов / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - М. : ИД "Форум" : Инфра-М, 2014. - 464 с. - ISBN 978-5-8199-0370-4	10

Список имеющихся в библиотеке университета изданий **дополнительной** учебной литературы по дисциплине, по состоянию на «___» _____ 201_ года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Каленик Т. К. Товароведение и экспертиза пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. Качество и безопасность : учебное пособие / Т. К. Каленик, Л. Н. Федянина, Т. В. Танашкина. - М. ; Ростов-на-Дону : МарТ, 2011. - 224 с. - (Учебный курс). - ISBN 978-5-241-00929-6	1
2	Фомина, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : курс лекций / Н. В. Фомина. - Красноярск : [б. и.], 2012 - Ч. 2. - 2013. - 96 с.	1
		УИ ППС кафедры*
Периодические научные издания		
1	Стандарты и качество	
2	Пищевая промышленность	
3	Хлебопродукты	
4	Сыроделие и маслоделие	
5	Хлебопечение России	
6	Спрос	
7	Маркетинг в России и за рубежом	

Составитель:
старший преподаватель

Н.Н. Величко

Список верен
зав. отделом библиотеки

О.П. Штабель

Приложение № 2 к программе дисциплины
«Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Аннотация дисциплины
«Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Цель дисциплины: формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций.

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
1	навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов (ПК-6)

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» Образовательная программа «Товарный менеджмент»

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	программа подготовки		
	полная	полная	ускоренная
1. Аудиторные занятия, всего, часов	114	28	
в том числе:			
1.1. Лекции	52	12	
1.2. Лабораторные работы	-	-	
1.3. Практические (семинарские) занятия	62	16	
2. Самостоятельная работа, часов	138	224	
Всего часов (стр. 1 + стр. 2)	252	252	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	7	7	

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Перечень изучаемых тем (основных):

1. Общие сведения о пищевых продуктах
2. Товароведение молока и молочных товаров
3. Товароведение мяса и мясных товаров
4. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла
5. Товароведение пищевых жиров
6. Товароведение яичных продуктов
7. Товароведение крахмала, сахара, меда
8. Товароведение кондитерских изделий
9. Товароведение вкусовых товаров
10. Товароведение зерномучных товаров
11. Товароведение свежих плодоовощных товаров
12. Товароведение продуктов переработки плодов и овощей