

Документ подписан при помощи электронной подписи
Информация о владельце:
ФИО: Павлова Людмила Станиславовна
Должность: и.о. проректора по образовательной деятельности
Дата подписания: 26.02.2026 09:25:41
Уникальный программный ключ:
d1b168d67b4d7601372f8158b54869a0a60b0a21

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
ФГБОУ ВО «ТВЕРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Рабочая программа дисциплины
по общепрофессиональному циклу
ОП.09 «Товароведение продовольственных товаров»**

Специальность	19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	очная

Часов по учебному плану	88
В том числе:	
Аудиторные занятия	66
Самостоятельная работа	14
Часов на контроль	8
Виды контроля: - 1 курс - 2 семестр	Экзамен

на заседании кафедры биохимии и биотехнологии
протокол № 5 от 29.11.2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1. Цели освоения дисциплины (модуля)	
приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.	
1.2. Задачи	Формирование знаний, касающихся проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; способности владеть нормативной документацией.
	Формирование знаний в области классификации и ассортимента пищевых продуктов; знать химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству продуктов; знать условия и сроки хранения.
	Формирование знаний в области кулинарных свойств пищевых продуктов; использования пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.
	Формирование навыков определения качества сырья и готовой продукции, использования лабораторных методов для устранения дефектов продукции, осуществления взаимозаменяемости пищевых продуктов.
	Формирование способности предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

№	Компетенции	Знать	Уметь	Владеть (иметь практический опыт)
1	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать	Актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; способностью развивать способности самостоятельного решения задач в профессиональной деятельности; способностью обосновывать постановку цели, выбора

		и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий.	и применения методов и способов решения профессиональных задач.
2	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Перечень информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приёмы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств.	Определять задачи для поиска информации и необходимые источники; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;	Навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; методами поиска информации в сети Интернет; навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельного поиска, анализа, систематизации и интерпретации информации различных видов и форм представления; основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использованием табличных баз данных и справочных систем.

			использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	
3	ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Рассчитывать экологический риск и	Расчет сменных показателей производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии со сменными показателями Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

		<p>Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции</p>	<p>оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья,</p>	<p>Организация выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания</p>
--	--	--	--	---

		<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
4	<p>ПК 4.1.</p> <p>Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе</p>	<p>Обеспечение технологических режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями.</p> <p>Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления</p>

		ых пищевых продуктов. Основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства.	и специализированных пищевых продуктов.
5	ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Ведение учетно-отчетной документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.

		ых пищевых продуктов.		
--	--	--------------------------	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Трудоемкость дисциплины и виды учебной деятельности

Вид деятельности	УП	РП
Лекции	22	22
Практические	44	44
Сам. работа	14	14
Контроль	8	8
Итого	88	88

3.2 Разделы дисциплины, виды занятий и контроль

№	Наименование разделов и тем	Вид занятия	Сем.	Часов	Форма текущего контроля
1.	Введение в товароведение. Основные понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Основные разделы товароведения, из назначения. История и направления развития товароведения. Объекты, субъекты и методы товароведения.	Лек	2	2	дискуссия
2.	Состояние и перспективы развития потребительского рынка продовольственных Товаров. Источники насыщения рынка, их состояние.	Ср	1	2	самоконтроль
3.	Классификация и кодирование товаров. Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование. Понятие. Структура методов. Разновидности, их достоинства и недостатки. Применимость в товароведении. Классификация потребительских товаров: общая и частная. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура. Штриховое кодирование товаров.	Лек	2	2	дискуссия
4.	Нормативные показатели и кодификация продовольственных товаров.	Ср	1	2	самоконтроль

5.	Правовая и нормативная база товарной информации. Расшифровка информации на маркировке.	Лек	2	1	дискуссия
6.	Ассортимент товаров. Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Управление ассортиментом.	Ср	2	2	самоконтроль
7.	Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров. Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе, усвояемости, происхождению. Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных и красящих веществ. Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности товаров. Усвояемость.	Лек	2	2	дискуссия
8.	Расчет энергетической ценности важнейших видов товаров.	Ср	2	1	самоконтроль
9.	Качество продовольственных товаров. Методы оценки качества товаров. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические, паразитологические. Градации качества товаров.	Лек	2	2	дискуссия
10.	Основные дефекты пищевых продуктов.	Ср	2	1	самоконтроль
11.	Отбор проб. Правила отбора проб продовольственных товаров при выборочном контроле качества товарных партий.	Лек	2	1	дискуссия
12.	Основы хранения продовольственных товаров. Показатели сохраняемости товаров: потери и сроки хранения. Потери продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. Виды потерь и факторы, влияющие на них.	Лек	2	1	дискуссия
13.	Товарные потери. Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы

14.	Консервирование как метод сохранения качества пищевых продуктов. Виды, условия консервирования. Выбор режимов хранения консервированных продуктов различных видов.	Лек	2	1	дискуссия
15.	Изучение условий хранения и сроков годности продуктов питания.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
16.	Зерно и продукты его переработки. 1. Зерно. Классификация. Химический состав. 2. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 3. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. 4. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. 5. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. 6. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	Лек	2	1	дискуссия
17.	Изучение ассортимента и оценка качества муки.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
18.	Изучение ассортимента и оценка качества круп.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
19.	Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
20.	Изучение ассортимента и оценка качества хлебных, бараночных и сухарных изделий.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
21.	Фруктоовощные товары. Рынок фруктоовощных товаров: состояние и перспективы развития. Классификация фруктоовощных товаров. Состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей. Оценка товарного качества и хранение свежих плодов и овощей. Продукты переработки плодов и овощей, их товароведная характеристика. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.	Лек	2	1	дискуссия
22.	Фруктоовощные товары: изучение и идентификация видов, сортов. Оценка качества свежих овощей и плодов.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
23.	Изучение состава плодов и овощей.	Ср	2	2	самоконтроль

24.	Плодоовощные товары: изучение ассортимента и оценка качества переработанных плодов и овощей.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
25.	Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия. Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития. Классификация и товароведная характеристика сахара, меда и кондитерских изделий. Оценка качества кондитерских товаров. Упаковка, маркировка, хранение.	Лек	2	1	дискуссия
26.	Крахмал, сахар, мед: изучение ассортимента, идентификация и оценка качества.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
27.	Кондитерские товары: изучение ассортимента, идентификация и оценка качества.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
28.	Вкусовые товары. Классификация и потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами. Товароведная характеристика вкусовых товаров однородных групп. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение этой группы.	Лек	2	1	дискуссия
29.	Вкусовые товары: изучение ассортимента, идентификация и оценка качества чая и кофе, пряностей и приправ, пищевых кислот.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
30.	Органолептическая оценка качества чая различных торговых сортов.	Ср	2	2	самоконтроль
31.	Вкусовые товары: изучение ассортимента, идентификация и оценка качества пива.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
32.	Товароведческая оценка безалкогольных напитков.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
33.	Пищевые жиры. Характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	Лек	2	1	дискуссия
34.	Пищевые жиры: изучение ассортимента, идентификация и оценка качества растительных масел, животных топленых жиров.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
35.	Пищевые жиры: изучение ассортимента, идентификация и оценка качества маргарина, кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров, майонеза.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
36.	Исследование химических превращений пищевых масел и жиров.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы

37.	Молочные товары. Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. Классификация, состав и пищевая ценность молока и продуктов его переработки. Товароведная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров. Оценка качества молочных товаров. Упаковка, маркировка, хранение молочных товаров.	Лек	2	1	дискуссия
38.	Определение показателей качества молока и молочных продуктов.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
39.	Оценка качества пищевых дрожжей и продуктов брожения.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
40.	Яйца и продукты их переработки. Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы развития. Классификация яйца и продуктов его переработки. Оценка качества яйца и продуктов его переработки. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров.	Лек	2	1	дискуссия
41.	Изучение ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
42.	Рыба и рыбные товары. Рынок рыбы и продуктов ее переработки. Классификация рыбы и продуктов ее переработки. Тканевый и химический состав, пищевая ценность рыбы. Оценка качества рыбы и продуктов ее переработки. Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров.	Лек	2	1	дискуссия
43.	Изучение ассортимента и оценка качества рыбных товаров.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
44.	Оценка протеолитических превращений в тканях рыбы и свежести сырья.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
45.	Мясо и мясные продукты. Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Биологическая безопасность отечественных и импортных мясных товаров. Классификация мяса и продуктов его переработки. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных подгрупп мясных товаров. Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров. Оценка качества. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров.	Лек	2	1	дискуссия

46.	Изучение показателей качества мяса и мясопродуктов.	Пр	2	2	индивидуальное задание, защита практической работы
47.	Пищевые концентраты. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов. Хранение концентратов.	Лек	2	1	дискуссия
48.	Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.	Ср	2	2	самоконтроль
49.	Итоговый контроль - Экзамен	экзамен	2	8	индивидуальное задание

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1 Рекомендуемая литература

№	Авторы	Заглавие	Издательство, год	адрес
Основная литература				
1	Васюкова, А. Т.	Товароведение пищевых продуктов: учебник для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2026.— 549 с.	https://urait.ru/bcode/589686
Дополнительная литература				
1	Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения: учебник для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2026.— 442 с.	https://urait.ru/bcode/584591

4.2 Перечень программного обеспечения

1	Kaspersky Endpoint Security 12
2	Яндекс Браузер
3	Google Chrome
4	WinDjView
5	ONLYOFFICE

4.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

ЭБС ТвГУ
ЭБС «ЮРАЙТ»
ЭБС «Консультант студента» (СПО)

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ)

Аудит-я	Оборудование
№3-325	Комплект учебной мебели, переносной ноутбук, компьютер телевизоры, видеоплейер
Помещение для самостоятельной работы	
Интернет-центр	Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС ТвГУ.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные материалы для проведения текущей аттестации

Рекомендуемые темы рефератов по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»:

1. Нормативные документы, обуславливающие безопасность и качество потребительских товаров.
2. Понятие качества продовольственных товаров.
3. Потребительские свойства продовольственных товаров.
4. Факторы сохранения качества товаров.
5. Консервирование продукта. Способы консервирования.
6. Пищевая ценность продовольственных товаров.
7. Биологическая ценность продовольственных товаров.
8. Декларирование качества продовольственных товаров.
9. Идентификация продовольственных товаров.
10. Общая классификация и характеристика углеводов.
11. Общая классификация и характеристика белков.
12. Общая классификация и характеристика жиров.
13. Общая классификация и характеристика ферментов.
14. Пигменты, их природа и характеристика отдельных видов
15. Понятие «Ассортимент потребительских товаров», виды и показатели ассортимента.
16. Техническое регулирование, определение. Значение технического регулирования в области производства продовольственных товаров.
17. Состояние молочной промышленности в России и за рубежом.
18. Новое в производстве молочных продуктов.
19. Функциональные продукты на молочной основе.
20. Способы увеличения сроков годности молока и молочных продуктов.
21. Инновации в упаковке молочных продуктов.
22. Состояние рынка пищевых жиров.
23. Конъюнктура рынка мясных товаров в России и за рубежом.
24. Ассортимент жировых товаров на потребительском рынке.
25. Ассортимент мясных товаров на потребительском рынке
26. Рыбная отрасль – состояние и перспективы развития в России.
27. Копченые рыбные товары: ассортимент, технология производства, дефекты.

Тесты по дисциплине

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?
 - а) физиология питания
 - б) товароведение
 - в) организация предприятий общественного питания.
2. Основная зерновая культура.
 - а) пшеница
 - б) овёс
 - в) рожь.
3. Прогоркание крупы это....
 - а) плесневение
 - б) порча в результате длительного хранения
 - в) окисление жира.
4. По какому признаку делятся макаронные изделия
 - а) по виду
 - б) по форме
 - в) по размеру
5. Закваска для бараночных изделий
 - а) закваска
 - б) притвор
 - в) солод
6. К группе тыквенных овощей относятся:
 - а) патиссоны
 - б) шпинат
 - в) арбуз
7. К группе косточковых относятся:
 - а) сливы
 - б ежевика
 - в) айва
8. Земляника относится к ...
 - а) сложным ягодам
 - б) настоящим ягодам
 - в) ложным ягодам
9. Апельсин относится к...
 - а) тропическим плодам
 - б) субтропическим плодам
 - в) экзотическим плодам
10. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.
 - а) кондитерские изделия
 - б) сахар
 - в) безалкогольные напитки
11. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты
 - а) Вкусовые товары
 - б) кофейные напитки

Тематика презентаций

1. Товароведная классификация и оценка качества плодовых культур.
2. Товароведная классификация и оценка качества моркови.
3. Товароведная классификация и оценка качества картофеля
4. Товароведная классификация и оценка качества замороженных овощей.
5. Товароведная классификация и оценка качества семечковых плодов
6. Товароведная классификация и оценка качества косточковых плодов.
7. Товароведная классификация и оценка качества ягод.
8. Товароведная классификация и оценка качества орехоплодных.
9. Товароведная классификация и оценка качества субтропических и тропических плодов.
10. Товароведная классификация и оценка качества листовых, стеблевых, цветочных овощей.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Вопросы (темы) для подготовки к экзамену

1. Какие потребительские свойства продовольственных товаров вы знаете?
2. Классификация продовольственных товаров по различным признакам.
3. Какие допустимые и недопустимые дефекты продовольственных товаров.
4. Классификация плодов по различным признакам.
5. Принципы классификации. Овощей, характеристика основных групп.
6. Пищевая ценность продовольственных товаров, определение.
7. Охарактеризуйте пищевую ценность различных видов плодоовощной продукции.
8. Хранение плодов и овощей. Процессы, протекающие при хранении.
9. Способы и условия хранения плодов и овощей.
10. Переработанные плоды и овощи. Классификация. Особенности производства разных групп.
11. Консервированные плоды и овощи. Виды. Формирование качества отдельных видов. Особенности потребительских свойств и сохраняемости.
12. Определение градации качества плодов и овощей.
13. Классификация и характеристика основных методов консервирования.
14. Способы предотвращения заболевания плодов и овощей.
15. Как влияют различные способы хранения на сохраняемость основных групп плодоовощной продукции.
16. Дефекты консервированной плодоовощной продукции. Причины их возникновения.
17. Назовите общие показатели качества свежих плодов и овощей, их значение для потребительских свойств и сохраняемости.
18. Факторы, определяющие значение зерна как товара.
19. Принципы классификации зерна. Биологическая, ботаническая, технологическая классификация.
20. Анатомия зерна злаковых культур (на примере пшеницы).
21. Оценка качества зерна Показатели качества.
22. Химический состав зерна. Содержание отдельных веществ и их значение для качества и пищевой ценности зерна.
23. Сравнительная характеристика зерна твердой и мягкой пшеницы по морфологическим особенностям, составу, пищевой ценности технологическим свойствам.
24. Классификация зерна ржи: биологическая, ботаническая, товарная.

25. Зерно овса. Характеристика строения, классификация, особенности химического состава и пищевой ценности, использование.
26. Зерно кукурузы. Характеристика строения, классификация, особенности химического состава и пищевой ценности, использование.
27. Зерно риса. Характеристика строения, классификация, особенности химического состава и пищевой ценности, использование.
28. Зерно гречихи. Характеристика строения, классификация, особенности химического состава и пищевой ценности, использование.
29. Зерно бобовых. Характеристика строения, классификация, особенности химического состава и пищевой ценности, использование.
30. Процессы, происходящие при хранении зерна. Классификация. Общая характеристика.
31. Классификация муки по различным принципам: по видам зерна, по использованию, по соотношению анатомических частей зерна, по технологии переработки зерна.
32. Пшеничная мука. Классификация (типы, сорта), химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства хлебопекарной муки.
33. Формирование качества муки; влияние на него сырья (зерна), процессов переработки зерна. Основные этапы и операции переработки зерна в муку.
34. Процессы, происходящие при хранении муки.
35. Оценка качества муки. Методы исследования качества, показатели качества: общие и специфические. Дефекты муки. Роль клейковины в качестве пшеничной муки.
36. Требования к качеству макаронной муки, ее специфические особенности. Сорта макаронной муки.
37. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Факторы, их определяющие, их участие в формировании качества хлеба. Показатели хлебопекарных свойств, методы их определения.
38. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Факторы, их определяющие, их участие в формировании качества хлеба. Показатели хлебопекарных свойств, методы их определения.
39. Крупа. Классификация, ассортимент, формирование качества, оценка качества, хранение.
40. Крупианные концентраты. Классификация, ассортимент, формирование качества, оценка качества, хранение.
41. Макароны изделия. Особенности сырья.
42. Макароны изделия. Классификация. Виды и типы макаронных изделий. Химический состав, пищевая ценность, потребительские свойства.
43. Основные операции при производстве макаронных изделий, их влияние на качество изделий.
44. Особенности формования трубчатых, нитевидных, ленточных и фигурных изделий.
45. Свойства сырых макаронных изделий и факторы, на них влияющие
46. Способы сушки, их влияние на качество изделий.
47. Качество макаронных изделий и его изменение в процессе упаковки, транспортирования и хранения.
48. Условия, способы и сроки хранения макаронных изделий.
49. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Принципы классификации и формирования ассортимента.
50. Роль хлебобулочных изделий в питании, их состав и пищевая ценность.

51. Черствение хлебобулочных изделий. Сущность черствения; процессы, происходящие при черствении, способы замедления черствения.
52. Дефекты хлебобулочных изделий. Классификация дефектов по причине их возникновения и по месту проявления. Характеристика дефектов мякиша, внешнего вида. Меры по предотвращению дефектов хлебобулочных изделий.
53. Болезни хлеба. Причины, характеристика, способы предотвращения.
54. Сухарные изделия. Классификация. Ассортимент. Специфика приготовления. Оценка качества, дефекты, хранение.
55. Бараночные изделия. Классификация. Ассортимент. Способы приготовления. Оценка качества, дефекты, хранение.
56. Диетические хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности рецептуры, использования.
57. Прогрессивные способы сохранения свежести хлеба: упаковка, использование консервирующих добавок, замораживание теста и хлеба.
58. Кондитерские товары. Классификация, ассортимент, оценка качества.
59. Крахмал. Оценка качества.
60. Мед. Фальсификация меда. Оценка качества.
61. Вкусовые товары. Идентификация, оценка качества.
62. Органолептические, физические, химические показатели качества коровьего молока.
63. Белки молока. Виды, свойства, пищевая ценность. Их изменение при термической обработке молока, производстве кисломолочных продуктов и сыров.
64. Классификация масла из коровьего молока. Разновидности и этапы производства сливочного масла.
65. Сметана и сливки. Химический состав, особенности производства. Виды. Экспертиза качества. Условия и сроки реализации.
66. Классификация сыров. Различия в характеристиках сыров.
67. Сырье, используемое при производстве сыров. Требования к качеству.
68. Дефекты сычужных сыров. Причины их появления и меры предупреждения. Хранение сыров.
69. Способы производства кисломолочных напитков. Их влияние на характеристики готовой продукции.
70. Классификация кисломолочных напитков. Причины многообразия кисломолочных напитков.
71. Методы фальсификации молочных продуктов. Способы ее обнаружения.
72. Пищевая ценность мяса: доброкачественность, калорийность, усвояемость, биологическая ценность, товарные характеристики.
73. Виды колбасных изделий. Показатели качества колбасных изделий.
74. Продукция рыболовного промысла. Оценка качества.
75. Характеристика пищевой ценности жиров. Контроль качества жировых товаров (растительных масел, маргарина, животных топленых жиров).
76. Растительные масла. Влияние способов производства и рафинации на их состав, пищевую ценность и устойчивость в хранении.
77. Растительные масла. Сравнительная характеристика нерафинированных и рафинированных масел. Показатели качества.
78. Маргарин. Химический состав и пищевая ценность. Экспертиза качества.

79. Майонез и майонезные соусы. Состав и пищевая ценность. Сущность процессов производства. Виды. Оценка качества. Условия и сроки хранения.

80. Куриные яйца. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Экспертиза качества. Дефекты.

81. Пищевые концентраты.

Контрольные (ситуационные) задачи для подготовки к экзамену

1. Установить категорию яиц. Для этого полученные показатели сопоставьте с указанными в стандарте и сделайте соответствующий вывод.

2. Грибы "Шампиньоны нарезанные" быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?

3. На плодоовощной склад г. N доставили партию картофеля, по сопроводительным документам соответствующего первому классу в количестве 3 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 4%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%. Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации. Определите объём выборки для данной партии. Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего?

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся при работе над конспектом лекций во время проведения лекции.

Лекция – систематическое, последовательное, монологическое изложение преподавателем учебного материала, как правило, теоретического характера. В процессе лекций рекомендуется вести конспект, что позволит впоследствии вспомнить изученный учебный материал, дополнить содержание при самостоятельной работе с литературой, подготовиться к промежуточной аттестации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Любая лекция должна иметь логическое завершение, роль которого выполняет заключение. В конце лекции, обучающиеся имеют возможность задать вопросы преподавателю по теме лекции.

Методические указания для обучающихся по выполнению практических работ

Практические работы выполняются в соответствии с учебным планом при последовательном изучении разделов (тем) учебной дисциплины. Прежде чем приступить к выполнению практической работы, обучающемуся необходимо:

- ознакомиться с соответствующими разделами (темами) учебной дисциплины по рекомендованной учебной литературе;
- ознакомиться с порядком проведения занятия, критериях оценки результатов работы;
- ознакомиться с заданием и сроках выполнения, о требованиях к оформлению и форме представления результатов;

Методические указания для обучающихся по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся направлена на самостоятельное изучение отдельных тем/вопросов учебной дисциплины. Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося, ее объем по дисциплине определяется учебным планом. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом самостоятельного получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Изучая материал по учебной книге (учебнику, учебному пособию, монографии, и др.), следует переходить к следующему вопросу только после полного уяснения предыдущего, фиксируя выводы и вычисления (конспектируя), в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода. Особое внимание обучающийся должен обратить на определение основных понятий учебной дисциплины. Рекомендуется составлять опорные конспекты. Выводы, полученные в результате изучения учебной литературы, рекомендуется в конспекте выделять. При самостоятельном решении задач нужно обосновывать каждый этап решения, исходя из теоретических положений учебной дисциплины.

Критерии оценивания:

По дисциплине промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, шкала оценивания – балльная. К сдаче экзамена допускаются студенты, выполнившие все формы текущего контроля. Экзамен предусматривает выборочную проверку освоения предусмотренных элементов компетенций и комплектуются вопросами (заданиями) двух видов: теоретический вопрос (для проверки знаний) и комплексная задача (для проверки умений и навыков). При сдаче экзамена, студент получает два вопроса из перечня вопросов и задачу, время подготовки студента к устному ответу – 40 мин.

Шкала оценивания экзамена:

«Отлично»– оцениваются ответы, содержание которых основано на всестороннем знании предмета, основной и дополнительной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно. Студент дал полные четкие ответы на вопросы.

«Хорошо» - оцениваются ответы, основанные на твердом знании предмета, основной литературы, с незначительными пробелами в знаниях дополнительной литературы. В ответах студента возможны недостатки в систематизации, неточности в понятиях и выводах.

«Удовлетворительно»– оцениваются ответы, которые базируются на знании основ предмета, но имеются некоторые пробелы в усвоении материала.

«Неудовлетворительно» - оцениваются ответы, в которых обнаружено незнание основных проблем и категорий предмета согласно учебной программе, содержание основного материала не усвоено, обобщений и выводов нет