

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
**«Тверской государственный технический университет»**  
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор  
по учебной работе

\_\_\_\_\_ Э.Ю. Майкова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)»

**«Товароведение продовольственных товаров»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

Тип задач профессиональной деятельности – технологический

Форма обучения – очная и заочная

Химико-технологический факультет  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Тверь 202\_

Рабочая программа дисциплины соответствует ОХОП подготовки бакалавров в части требований к результатам обучения по дисциплине и учебному плану.

Разработчик программы:  
доцент кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры БХС  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_.

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Согласовано:  
Начальник учебно-методического  
отдела УМУ

Д.А.Барчуков

Начальник отдела  
комплектования  
зональной научной библиотеки

О.Ф. Жмыхова

## **1. Цель и задачи дисциплины**

**Целью** изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, освоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности.

**Задачами дисциплины** являются:

- приобретение знаний о состоянии отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения; об основах классификации и характеристиках ассортимента и его идентификационных признаках; о пищевой ценности продуктов; требованиях к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах;

- овладение способностью разрабатывать и реализовывать мероприятия по обеспечению качества и безопасности продовольственных товаров; организовывать системы товародвижения и создавать необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- формирование навыков анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров; по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение.

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина относится к обязательной дисциплине Блока 1 ОП ВО. Для изучения курса требуются знания, полученные студентами при изучении дисциплин: «Основы органической химии и биохимии», «Пищевая химия», «Микробиология продуктов питания».

Знания, полученные в данном курсе необходимы для последующего изучения таких дисциплин учебного процесса, как «Экспертиза продовольственных товаров», «Методы контроля качества пищевой продукции», «Системы качества и безопасность продуктов питания», «Основы безопасности пищевой продукции», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Приобретенные знания в рамках данной дисциплины необходимы в дальнейшем при подготовке выпускной квалификационной работы.

## **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

### **3.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине**

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**УК-1.** Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-1.2.** *Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

31.1. Методы критического анализа информации.

**Уметь:**

У1.1. Обобщать полученную информацию.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**УК-2.** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-2.2.** *Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

32.1. Законодательные и правовые нормы своей профессиональной деятельности в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения.

**Уметь:**

У2.1. Применять правовые нормы для решения конкретных задач практической деятельности.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ОПК-5.** Способен организовать и контролировать производство продукции питания.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-5.5.** *Демонстрирует и использует знания в области подготовки и проведения товароведческой экспертизы и подтверждения соответствия продовольственных товаров, сертификации продукции и услуг общественного питания.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

33.1. Особенности классификации и характеристики ассортимента продовольственных товаров.

33.2. Пищевую ценность, состав, особенности сохранения, упаковки, и маркировки продовольственных товаров.

**Уметь:**

У3.1. Анализировать потребительские свойства и проводить товароведную характеристику продовольственных товаров.

**3.2. Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; выполнение курсовой работы; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

#### 4. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы

##### ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1а. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	5	180
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>		60
В том числе:		
Лекции		30
Практические занятия (ПЗ)		30
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>		84+36(экз)
В том числе:		
Курсовая работа		30
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - подготовка к практическим занятиям		30
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		не предусмотрен
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		24+36(экз)
<b>Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)</b>		0

##### ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1б. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	5	180
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>		14
В том числе:		
Лекции		6
Практические занятия (ПЗ)		8
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>		157+9(экз)
В том числе:		
Курсовая работа		40
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - изучение теоретической части дисциплины		50
- подготовка к практическим занятиям		40
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		не предусмотрен
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		27+9(экз)
<b>Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)</b>		0

## 5. Структура и содержание дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины

#### ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Теоретические основы товароведения	70	10	10	-	34+16(экз)
2	Товароведение отдельных групп продуктов питания	110	20	20	-	50+20(экз)
Всего на дисциплину		<b>180</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	-	<b>84+36(экз)</b>

#### ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Теоретические основы товароведения	64	2	2	-	57+3(экз)
2	Товароведение отдельных групп продуктов питания	116	4	6	-	100+6(экз)
Всего на дисциплину		<b>180</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	-	<b>157+9(экз)-</b>

### 5.2. Содержание дисциплины

#### МОДУЛЬ 1 «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ»

Предмет и задачи товароведения. Товар. Виды товаров. Качественные и количественные характеристики товаров. Ассортиментные характеристики товаров. Стоимостная характеристика товара.

Классификация продовольственных товаров. Ассортимент. Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.

Методы определения качества товаров. Органолептические методы определения качества товара: ощущение, визуальный, обонятельный, вкусовой, осязательный и вкусовой методы. Измерительные методы определения показателей качества товара. Условия проведения измерений и требования к образцам. Измерительные средства и режим работы на них. Общая характеристика химических, физических, физико-химических, физико-механических и микробиологических методов определения показателей качества товаров. Расчетные, регистрационные, социологические и экспертные методы определения качества товара. Балльная оценка при определении показателей качества товара. Базовые показатели качества.

Хранение продовольственных товаров. Маркировка продуктов питания. Штриховое кодирование товаров. Информационные знаки. Информация для потребителя и эксплуатационные документы. Особенности рекламы товаров для потребителя.

Товарно-сопроводительные документы: товарно-транспортная накладная, счет-фактура, счет, спецификация сертификат соответствия, декларация о соответствии.

## **МОДУЛЬ 2 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ ГРУПП ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

Зерно и продукты его переработки. Зерно. Крупа. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сухарные изделия. Бараночные изделия.

Фруктоовощные товары. Пищевая ценность свежих овощей и фруктов. Клубнеплоды. Корнеплоды. Капустные овощи. Луковые овощи. Салатно-шпинатные овощи. Пряные овощи. Десертные овощи. Тыквенные овощи. Томатные овощи. Бобовые и зерновые овощи. Семечковые плоды. Косточковые плоды. Ягоды. Орехоплодные. Субтропические и тропические плоды. Переработанные овощи и плоды. Грибы свежие и переработанные.

Вкусовые товары. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы. Алкогольные напитки. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Табачные изделия.

Крахмал, сахар, мед. Кондитерские товары. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамельные изделия. Конфетные изделия. Халва. Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Кондитерские изделия специального назначения.

Молочные товары. Молоко и сливки. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Масло коровье. Твердые сычужные сыры. Мягкие сычужные сыры. Рассольные сыры. Кисломолочные сыры. Переработанные сыры. Мороженое.

Пищевые жиры. Растительные масла. Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарные жиры.

Мясо и мясные продукты. Мясо убойных животных. Мясные субпродукты. Мясо фасованное. Мясо домашней птицы и дичи. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Колбасные изделия. Мясные копчености. Мясные консервы. Яйца и яичные товары. Пищевые концентраты.

Рыба и рыбные товары. Общие сведения о рыбе. Семейства важнейших промысловых рыб. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Соленая рыба. Сушеная рыба. Вяленая рыба. Копченая рыба. Балычные изделия. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икра. Нерыбное водное сырье. Рыбные консервы и пресервы.

### **5.3. Лабораторные работы**

Учебным планом лабораторные работы не предусмотрены.

### **5.4. Практические занятия**

#### **ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

Таблица 3а. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
<b>Модуль 1</b> <b>Цель:</b> освоение основ товароведения	Ассортиментная классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров и методы его определения.	10

	<p>Химический состав продовольственных товаров.</p> <p>Органолептические методы определения качества товара: ощущение, визуальный, обонятельный, вкусовой, осязательный и вкусовой методы. Измерительные методы: химические, физические, физико-химические, физико-механические и микробиологические методы определения показателей качества товаров.</p> <p>Балльные и экспертные методы определения качества товара.</p> <p>Информационные знаки: товарные знаки, логотипы, экологические знаки, знаки происхождения товара, манипуляционные знаки и т.д.</p> <p>Товарно-сопроводительные документы.</p>	
<p><b>Модуль 2</b></p> <p><b>Цель:</b> приобретение навыков анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров</p>	<p>Товароведение зерновых и мучных товаров.</p> <p>Товароведение плодоовощных товаров.</p> <p>Товароведение вкусовых товаров.</p> <p>Товароведение кондитерских товаров.</p> <p>Товароведение молочных товаров.</p> <p>Товароведение мясных товаров.</p> <p>Товароведение рыбных товаров.</p>	20

### ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3б. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
<p><b>Модуль 1</b></p> <p><b>Цель:</b> освоение основ товароведения</p>	<p>Ассортиментная классификация продовольственных товаров.</p> <p>Качество продовольственных товаров и методы его определения.</p>	2
<p><b>Модуль 2</b></p> <p><b>Цель:</b> приобретение навыков анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров</p>	<p>Товароведение зерновых и мучных товаров.</p> <p>Товароведение плодоовощных товаров.</p> <p>Товароведение молочных товаров.</p> <p>Товароведение мясных товаров.</p>	6

## 6. Самостоятельная работа обучающихся и текущий контроль успеваемости

### 6.1. Цели самостоятельной работы

Основными целями самостоятельной работы бакалавров является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых, рациональных и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.



## **6.2. Организация и содержание самостоятельной работы**

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям, к текущему контролю успеваемости; подготовке курсовой работы, доклада и презентации; подготовке к экзамену.

После вводных лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, ее проблематика и практическая значимость, студентам выдаются задания на практические занятия. Студенты выполняют задания в часы СРС в течение семестра в соответствии с освоением учебных разделов. Защита выполненных заданий производится поэтапно в часы практических занятий. Оценивание осуществляется путем устного опроса проводится по содержанию и качеству выполненного задания.

После вводных лекций студентам выдаются темы курсовой работы, определяется порядок подготовки доклада и презентации для его защиты

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **7.1. Основная литература по дисциплине**

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для вузов по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика" (уровень бакалавриата) и Таможенное дело" (уровень специалитета) / Л.Г. Елисеева [и др.]. - 4-е изд. ; перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2020. - (Учебники и учебные пособия для бакалавров). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 12.09.2022. - ISBN 978-5-394-03848-8. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229901> . - (ID=112384-0)

2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник для вузов по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" / В.В. Шевченко [и др.]. - 2-е изд. ; доп. и перераб. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 750, [1] с. : ил. - (Высшее образование). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-16-003476-8 : 299 р. 86 к. - (ID=86341-5)

3. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов по специальностям "Коммерция" и "Товароведение и экспертиза товаров" / С.Л. Калачев. - М. : Юрайт, 2011. - 463, [1]с. : ил., табл. - (Основы наук) (Учебник). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-9916-0819-0 (Изд-во Юрайт) : 269 р. 39 к. - (ID=86489-12)

### **7.2. Дополнительная литература по дисциплине**

1. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров : учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова; под общей редакцией С.А. Вилковой. - 4-е изд. ; стер. - Москва : Дашков и К, 2021. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 12.09.2022. - ISBN 978-5-394-04178-5. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229892> . - (ID=74626-0)

2. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник : в составе учебно-методического комплекса / А.А. Ляшко [и др.]. - 4-е изд. ; стер. - Москва

: Дашков и К, 2021. - (УМК-У). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 12.09.2022. - ISBN Толстые пленки радиоэлектроники. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229907> . - (ID=104921-0)

3. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров : учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева [и др.]. - 7-е изд. ; стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 12.09.2022. - ISBN 978-5-394-03699-6. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229895> . - (ID=74624-0)

4. Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учеб. пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 18.08.2022. - ISBN 978-5-394-02989-9. - URL: <https://e.lanbook.com/book/103771> . - (ID=74625-0)

5. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчианц. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2016. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 09.08.2022. - ISBN 978-5-394-02300-2. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93380> . - (ID=112674-0)

6. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения : учеб. пособие для спец. "Товароведение" вузов / Л.Г. Елисеева [и др.]; под ред. Л.Г. Елисейевой. - М. : Инфра-М, 2012. - 523 с. - (Высшее образование). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-16-003821-6 : 315 p. - (ID=89232-5)

7. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - 4-е изд. ; доп. - М. : Дашков и К, 2011. - 326, [1] с. : ил., табл. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-394-01118-4 : 209 p. - (ID=84305-12)

8. Идентификационная и товарная экспертиза хозяйственных и культурно-бытовых товаров : учебник по спец. 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" : в составе учебно-методического комплекса / А.Н. Неверов [и др.]; под ред.: А.Н. Неверова, Т.И. Чалых. - М. : Инфра-М, 2010. - 413 с. - (Высшее образование). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-16-003822-3 : 360 p. - (ID=82405-3)

9. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - М. : Дашков и К, 2010. - 372, [1] с. : табл. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-394-00153-6 : 242 p. - (ID=84306-12)

11. Репников, Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Б.Т. Репников. - М. : Дашков и К, 2010. - 218, [1] с. : табл. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-394-00757-6 : 121 p. - (ID=83433-16)

12. Елисеев, М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник для студентов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский. - Москва : Академия, 2006. - 302 с. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр. : с. 298 - 299. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-7695-2688-2 : 256 р. 50 к. - (ID=61285-10)

13. Рыжакова, А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учебник для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / А.В. Рыжакова. - Москва : Академия, 2005. - 223 с. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр. : с. 221. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-7695-1982-7 : 206 р. 80 к. - (ID=59503-8)

### **7.3. Методические материалы**

1. Учебно-методический комплекс дисциплины "Товароведение продовольственных товаров" направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация предприятий общественного питания : ФГОС 3++ / Каф. Стандартизации, сертификации и управления качеством ; сост. Г.Н. Демиденко. - 2022. - (УМК). - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130428> . - (ID=130428-1)

### **7.4. Программное обеспечение по дисциплине**

Операционная система Microsoft Windows: лицензии № ICM-176609 и № ICM-176613 (Azure Dev Tools for Teaching).

Microsoft Office 2007 Russian Academic: OPEN No Level: лицензия № 41902814.

### **7.5. Специализированные базы данных, справочные системы, электронно-библиотечные системы, профессиональные порталы в Интернет**

ЭБС и лицензионные ресурсы ТвГТУ размещены:

1. Ресурсы: <https://lib.tstu.tver.ru/header/obr-res>
2. ЭК ТвГТУ: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/Web>
3. ЭБС "Лань": <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС "Университетская библиотека онлайн": <https://www.biblioclub.ru/>
5. ЭБС «IPRBooks»: <https://www.iprbookshop.ru/>
6. Электронная образовательная платформа "Юрайт" (ЭБС «Юрайт»): <https://urait.ru/>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY: <https://elibrary.ru/>
8. Информационная система "ТЕХНОРМАТИВ". Конфигурация "МАКСИМУМ": сетевая версия (годовое обновление): [нормативно-технические, нормативно-правовые и руководящие документы (ГОСТы, РД, СНИПы и др.). Диск 1, 2, 3, 4. - М.: Технорматив, 2014. - (Документация для профессионалов). - CD. - Текст: электронный. - 119600 р. - (105501-1)
9. База данных учебно-методических комплексов: <https://lib.tstu.tver.ru/header/umk.html>

УМК размещен: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130428>

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

При изучении дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» используются современные средства обучения, возможна демонстрация лекционного материала с помощью проектора. Аудитория для проведения лекционных занятий, проведения защит и презентаций курсовых работ оснащена современной компьютерной и офисной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно-правовой поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть.

## **9. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

### **9.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена**

1. Экзаменационный билет соответствует форме, утвержденной Положением о рабочих программах дисциплин, соответствующих федеральным государственным образовательным стандартам высшего образования с учетом профессиональных стандартов. Типовой образец экзаменационного билета приведен в Приложении. Обучающемуся даётся право выбора заданий из числа, содержащихся в билете, принимая во внимание оценку, на которую он претендует.

Число экзаменационных билетов – 20. Число вопросов (заданий) в экзаменационном билете – 3 (1 вопрос для категории «знать» и 2 вопроса для категории «уметь»).

Продолжительность экзамена – 60 минут.

2. Шкала оценивания промежуточной аттестации в форме экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

3. Критерии оценки за экзамен:

для категории «знать»:

выше базового – 2;

базовый – 1;

ниже базового – 0;

критерии оценки и ее значение для категории «уметь»:

отсутствие умения – 0 балл;

наличие умения – 2 балла.

«отлично» - при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» - при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» - при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» - при сумме баллов 0, 1 или 2.

4. Вид экзамена – письменный экзамен, включающий решение задач с использованием справочного материала и непрограммируемого калькулятора.

### **5. База заданий, предъявляемая обучающимся на экзамене:**

1) Алгоритм идентификации товаров (продовольственных/непродовольственных).

2) Алгоритм определения фальсификатов рыбной продукции.

3) Ассортимент и классификация минеральных вод.

- 4) Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества.
- 5) Ассортимент подсолнечного масла. Требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям.
- 6) Ассортимент товаров.
- 7) Балльная оценка сыров и сливочного масла.
- 8) Икра. Пищевая ценность. Ассортимент. Характеристика икры осетровых рыб, икры лососевых рыб. Требования к качеству.
- 9) Классификация и ассортимент конфет.
- 10) Классификация и ассортимент крепких алкогольных напитков.
- 11) Классификация и ассортимент чая.
- 12) Классификация свежих плодов и овощей.
- 13) Классификация субпродуктов (по строению и составу; в зависимости от особенностей обработки; по пищевой ценности).
- 14) Классификация тропических и субтропических плодов и овощей.
- 15) Классификация, ассортимент и товарная характеристика кофе.
- 16) Классификация, ассортимент, показатели качества и дефекты шоколада.
- 17) Классификация, товароведная характеристика и ассортимент вин.
- 18) Методы консервирования пищевых продуктов.
- 19) Опишите визуальный, слуховой и обонятельный органолептические методы анализа определения показателей качества товаров.
- 20) Опишите вкусовой и осязательный органолептические методы анализа определения показателей качества товаров.
- 21) Опишите классификацию пищевых жиров. Перечислите особенности экспертизы пищевых жиров.
- 22) Опишите основные органические вещества, входящие в состав продовольственных товаров.
- 23) Опишите способы фальсификации меда.
- 24) Опишите химический состав продовольственных товаров: витамины, ферменты, жиры.
- 25) Особенности промышленной переработки жиров.
- 26) Особенности товарной экспертизы товаров (продовольственных/непродовольственных).
- 27) Охарактеризуйте особенности получения и применения эфирных масел и волокнистых материалов натурального происхождения в непродовольственных товарах.
- 28) Перечислите органолептические показатели, по которым определяется свежесть мяса.
- 29) Перечислите требования к условиям содержания живой рыбы в магазине.
- 30) Пищевые яйца и яичные товары. Классификация и требования к качеству яиц и яичных товаров.
- 31) Показатели безопасности продуктов из мяса и колбасных изделий.
- 32) Принципы классификации пищевых продуктов.

33) Рассмотрите балльные оценки при определении показателей качества товаров. Опишите методы предпочтительности и приемлемости.

34) Рассмотрите основные химические методы определения показателей качества товаров.

35) Рассмотрите электрохимические методы определения показателей качества товаров.

36) Совокупность характеристик, характеризующая качество пищевых продуктов.

37) Термины, характеризующие качество пищевых продуктов.

38) Товар. Товароведная система классификации.

39) Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей.

40) Товароведная характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий.

41) Товароведные клейма для мяса различной категорий упитанности.

42) Требования к маркировке пищевой продукции.

43) Требования к таре и упаковочным материалам, используемым для пищевой продукции.

Пользование различными техническими устройствами, кроме ЭВМ компьютерного класса и программным обеспечением, необходимым для решения поставленных задач, не допускается. При желании студента покинуть пределы аудитории во время экзамена экзаменационный билет после его возвращения заменяется.

Преподаватель имеет право после проверки письменных ответов на экзаменационные вопросы и решенных на компьютере задач задавать студенту в устной форме уточняющие вопросы в рамках содержания экзаменационного билета, выданного студенту.

Иные нормы, регламентирующие процедуру проведения экзамена, представлены в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

## **9.2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме зачета**

Учебным планом зачет по дисциплине не предусмотрен.

## **9.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме курсового проекта или курсовой работы**

1. Шкала оценивания курсовой работы – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

2. Примерная тематика курсовой работы.

1) Товароведная характеристика и потребительские свойства сливочного масла и маргарина.

2) Товароведная характеристика и потребительские свойства сыров.

3) Товароведная характеристика и потребительские свойства майонезов.

4) Товароведная характеристика и потребительские свойства меда.

- 5) Товароведная характеристика и потребительские свойства мясных консервов.
- 6) Товароведная характеристика и потребительские свойства вареных колбас.
- 7) Товароведная характеристика и потребительские свойства кофе.
- 8) Товароведная характеристика и потребительские свойства копченых колбас.
- 9) Товароведная характеристика и потребительские свойства чаев.
- 10) Товароведная характеристика и потребительские свойства травяных чаев.
- 11) Товароведная характеристика и потребительские свойства рыбных консервов.
- 12) Товароведная характеристика и потребительские свойства яиц и продуктов их переработки.
- 13) Товароведная характеристика и потребительские свойства сахарозаменителей.
- 14) Товароведная характеристика и потребительские свойства шоколада.
- 15) Товароведная характеристика и потребительские свойства столовых вин.
- 16) Товароведная характеристика и потребительские свойства кондитерских изделий (на примере одного из видов).

### 3. Критерии итоговой оценки за курсовую работу.

Таблица 4. Оцениваемые показатели для проведения промежуточной аттестации в форме курсовой работы

№ раздела	Наименование раздела	Баллы по шкале уровня
	Нормативные ссылки	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
	Термины и определения	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
	Введение	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
1	Общая часть (характеристика объекта, ассортиментная классификация, химический состав, биологическая, пищевая и энергетическая ценность, технология получения (кратко, на примере одного из видов) с характеристикой сырья, потребительские свойства)	Выше базового – 6 Базовый – 3 Ниже базового – 0
2	Специальная часть (- особенности и порядок проведения товароведческой экспертизы выбранного пищевого продукта(ов); - идентификацию выбранного пищевого продукта(ов);	Выше базового – 6 Базовый – 3 Ниже базового – 0

	- дефекты и фальсификацию выбранного пищевого продукта(ов); - оценку качества выбранного пищевого продукта(ов) с кратким описанием органолептических, химических и физико-химических показателей и методов их анализа; - особенности маркировки, упаковки, транспортирования и хранения выбранного пищевого продукта(ов).	
	Заключение	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
	Список использованных источников	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
	Приложения (при необходимости)	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0

Критерии итоговой оценки за курсовую работу:

«отлично» – при сумме баллов от 21 до 24;

«хорошо» – при сумме баллов от 17 до 20;

«удовлетворительно» – при сумме баллов от 12 до 16;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов менее 12, а также при любой другой сумме, если по разделам «Общая часть» или «Специальная часть» работа имеет 0 баллов.

4. В процессе выполнения курсовой работы руководитель осуществляет систематическое консультирование.

5. Дополнительные процедурные сведения:

- студенты выбирают тему для курсовой работы самостоятельно из предложенного списка и согласовывают свой выбор с преподавателем в течение двух первых недель обучения;

- проверку и оценку работы осуществляет руководитель, который доводит до сведения обучающего достоинства и недостатки курсовой работы и ее оценку. Оценка проставляется в зачетную книжку обучающегося и ведомость для курсовой работы. Если обучающийся не согласен с оценкой руководителя, проводится защита работы перед комиссией, которую назначает заведующий кафедрой;

- защита курсовой работы проводится в течение двух последних недель семестра и выполняется в форме устной защиты в виде доклада и презентации на 5-7 минут с последующим ответом на поставленные вопросы, в ходе которых выясняется глубина знаний студента и самостоятельность выполнения работы;

- работа не подлежит обязательному внешнему рецензированию;

- курсовые работы хранятся на кафедре в течение трех лет.



## **10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

Студенты перед началом изучения дисциплины ознакомлены с системами кредитных единиц и балльно-рейтинговой оценки.

Студенты, изучающие дисциплину, обеспечиваются электронными изданиями или доступом к ним, учебно-методическим комплексом по дисциплине, включая методические указания к выполнению практических работ, всех видов самостоятельной работы.

В учебный процесс рекомендуется внедрение субъект-субъектной педагогической технологии, при которой в расписании каждого преподавателя определяется время консультаций студентов по закрепленному за ним модулю дисциплины.

## **11. Внесение изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины**

Содержание рабочих программ дисциплин ежегодно обновляется протоколами заседаний кафедры по утвержденной «Положением о структуре, содержании и оформлении рабочих программ дисциплин по образовательным программам, соответствующим ФГОС ВО с учетом профессиональных стандартов» форме.

## Приложение

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров – 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания  
Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий  
общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»  
Семестр 5

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Задание для проверки уровня «знать» – или 0, или 1, или 2 балла:  
Принципы классификации пищевых продуктов.
2. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 2 балла:  
Классификация и ассортимент чая.
3. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 2 балла:  
Опишите вкусовой и осязательный органолептические методы анализа  
определения показателей качества товаров.

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» - при сумме баллов 5 или 6;  
«хорошо» - при сумме баллов 4;  
«удовлетворительно» - при сумме баллов 3;  
«неудовлетворительно» - при сумме баллов 0, 1 или 2 балла;

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман