

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Сочинский государственный университет»

**СОГЛАСОВАНО**  
 Декан факультета туризма и сервиса  
 Романов С.М.  
 «30» 08 2021 год

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Проректор по УРиКОД  
 В.П. Ермакова  
 «30» 08 2021 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Товароведение продовольственных товаров

Шифр и направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация  
 общественного питания

Квалификация (степень) выпускника

бакалавр

Профиль подготовки:

Технологии ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Выпускающая кафедра

Сервиса и индустрии питания

Кафедра-разработчик рабочей программы

Гостиничного и ресторанного бизнеса

Год набора 2021

Курс	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
2	288/8	12	10	248	+	Экзамен, 18
Итого	288/8	12	10	248	+	Экзамен, 18

Лист согласования рабочей программы дисциплины Товароведение продовольственных товаров

Рабочую программу составил(и):

 д.т.н., проф., Ердаева Виктория Павловна

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА**

Заведующий кафедрой



Сердюкова Надежда  
Константиновна

подпись

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ

  
подпись

  
Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям  
Отдел качества образования и  
методического обеспечения

  
подпись

  
Ф.И.О.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 12 заседания кафедры от «16» 07 2022 г. без изменений.

Заведующий кафедрой



О.А. Удотова

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год, протокол №\_\_\_ заседания кафедры от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год, протокол №\_\_\_ заседания кафедры от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины Товароведение продовольственных товаров является получение представлений о состоянии и перспективах развития потребительского рынка России, Краснодарского края, общности и различиях продовольственного сырья и товаров, о классификации, ассортименте, показателях качества, условиях хранения пищевых продуктов, их кулинарном назначении.

Знания в области товароведения продовольственных товаров позволяют технологам ресторанный дела осуществлять упорядочение коммерческой и управленческой деятельности, а

Задачи дисциплины: - разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики кроме, ГЭ, ВКР)
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>	
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Физическая и коллоидная химия Физика Санитария и гигиена питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Технология продукции общественного питания Процессы и аппараты пищевых производств Физиология питания Неорганическая химия Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Биохимия Органическая химия Технологическая практика Преддипломная практика
<b>Универсальные компетенции</b>	

<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>Основы проектной деятельности  Математика  Информатика  Индустриальные технологии и инновации в общественном питании  Введение в технологии питания  Информационные технологии в общественном питании  Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания  Метрология, стандартизация и сертификация  Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании  Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания  Дегустационный анализ  Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания  Ознакомительная практика  Преддипломная практика  Организационно-управленческая практика</p>
--	--

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- УК – универсальные компетенции;  
ОПК – общепрофессиональные компетенции;  
ПК – профессиональные компетенции;  
ПКО – профессиональные компетенции обязательные;  
ПКР – профессиональные компетенции рекомендуемые;  
ПКУВ – профессиональные компетенции установленные вузом.

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач</p>	<p>Знать:  - принципы сбора, отбора и обобщения информации;  - методики системного подхода для решения профессиональных задач.  Уметь:  - осуществлять сбор, анализ и обобщение информации;  - применять методики системного подхода для решения профессиональных задач.  Владеть:  - навыками сбора, анализа и обобщения информации, полученной из разных источников;  - методиками системного подхода для решения профессиональных задач.</p>

<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, оценивает эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы работы с разнородными данными;</li> <li>- способы оценивания эффективности процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной сфере.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и систематизировать разнородные данные;</li> <li>- оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной сфере.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа и систематизации разнородных данных, полученных из разных источников;</li> <li>- методами оценки эффективности процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной сфере.</li> </ul>
	<p>УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы принятия решений;</li> <li>- способы научного поиска и практической работы с информационными источниками.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с информационными источниками;</li> <li>- проводить научный поиск;</li> <li>- применять методы принятия решений.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками научного поиска;</li> <li>- навыками практической работы с информационными источниками;</li> <li>- методами принятия решений.</li> </ul>

<p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные документы и требования к качеству сырья и готовых продовольственных товаров;</li> <li>- методы оценки качества отдельных групп продовольственных товаров;</li> <li>- факторы, формирующие и сохраняющие качество однородных групп продовольственных товаров;</li> <li>- принципы управления ассортиментом продовольственных товаров;</li> <li>- виды и средства информации о продовольственных товарах;</li> <li>- классификацию ассортимента продовольственных товаров;</li> <li>- показатели ассортимента продовольственных товаров;</li> <li>- химический состав и пищевую ценность продовольственных товаров.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять нормативные документы, регламентирующие ассортимент, качество и безопасность продовольственных товаров;</li> <li>- применять методики оценки качества продовольственных товаров;</li> <li>- проводить оценку качества продовольственных товаров, используя органолептические и инструментальные методы анализа;</li> <li>- рассчитывать показатели ассортимента продовольственных товаров - широту, полноту, устойчивость и коэффициент рациональности;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;</li> <li>- идентифицировать продовольственные товары, определять допустимые и недопустимые дефекты;</li> <li>- выявлять признаки фальсификации продовольственных товаров.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками оценки качества продовольственных товаров;</li> <li>- навыками проведения исследований качества продовольственных товаров;</li> <li>- навыками расчета показателей ассортимента продовольственных товаров;</li> <li>- принципами управления ассортиментом продовольственных товаров;</li> <li>- навыками идентификации продовольственных товаров и установления их фальсификации.</li> </ul>
<p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать</p>	<p>ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативную базу оценки безопасности продовольственных товаров;</li> <li>- требования безопасности, предъявляемые к продовольственным товарам;</li> <li>- лабораторные методики исследования</li> </ul>

производство продукции питания	сотрудниками предприятия, стандартов обеспечения безопасности и качества продукции и услуг	<p>безопасности и качества продовольственных товаров.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технические регламенты с целью оценки безопасности однородных групп продовольственных товаров;</li> <li>- проводить оценку безопасности продовольственных товаров;</li> <li>- применять лабораторные методики исследования безопасности и качества продовольственных товаров;</li> <li>- составлять программу контроля качества за соблюдением требований технических регламентов и стандартов организаций, обеспечивающих безопасность и качество продовольственных товаров.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с техническими регламентами и стандартами организаций, обеспечивающих безопасность и качество продовольственных товаров;</li> <li>- навыками проведения оценки безопасности продовольственных товаров;</li> <li>- лабораторными методиками исследования безопасности и качества продовольственных товаров.</li> </ul>
--------------------------------	--	--

#### 4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

№ раздела	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
<b>2 курс</b>						
1	Введение. Сущность, предмет и задачи товароведения. Показатели, сохраняющие качество продовольственных товаров	7	4	2		1
2	Пищевая ценность продуктов питания	4	1	2		1
3	Классификация и управление ассортиментом продовольственных товаров	6	3	2		1
4	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	9	4	4		1
5	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	188				188
6	Подготовка к выполнению и выполнение контрольной работы	20				20
7	Подготовка к выполнению и выполнение курсовой работы	36				36
8	Экзамен	18				
<b>ИТОГО:</b>		288	12	10		248

##### 4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Сущность, предмет и задачи товароведения	Предмет и задачи товароведения. Основопологающие термины товароведения.
2	Теоретические основы сохранения качества товаров. Виды и средства информации о товаре.	Изучение факторов, влияющих на сохранение качества товаров. Изучение видов и средств информации о продовольственных товарах
3	Идентификация и фальсификация товаров.	Изучение фальсификации и дефектологии продовольственных товаров
4	Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.	Изучение химического состава и пищевой ценности продовольственных товаров разных ассортиментных групп.
5	Управление ассортиментом продовольственных товаров	Теоретические основы формирования и управления ассортиментом товаров. Изучение классификации ассортимента продовольственных товаров.
6	Изучение показателей, характеризующих ассортимент продовольственных товаров	Показатели ассортимента продовольственных товаров.
7	Продовольственные товары растительного происхождения: зерномучные, плодовоовощные, кондитерские товары, крахмал, сахар, мед	Классификация, потребительские свойства товаров, показатели их качества, оценка качества товаров растительного происхождения по органолептическим и физико-химическим показателям

#### 4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Способы кодирования продовольственных товаров	Изучение маркировки продовольственных товаров на конкретных образцах
2	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	Правила расчета энергетической ценности пищевых продуктов
3	Расчет показателей ассортимента продовольственных товаров	Расчет показателей ассортимента - широты, полноты, устойчивости, коэффициента рациональности.
4	Идентификация и оценка качества товаров зерномучных и плодовоовощных товаров	Проведение идентификации образцов товаров по сопроводительной документации и маркировке. Анализ качества упаковки (при наличии), проведение экспертизы качества по органолептическим показателям
5	Идентификация и оценка качества кондитерских товаров, крахмала, сахара. Определение подлинности меда	Проведение идентификации образцов товаров по сопроводительной документации и маркировке. Анализ качества упаковки (при наличии), проведение экспертизы качества по органолептическим показателям

#### 4.1.3 Лабораторные занятия

Не предусмотрены учебным планом.

#### 4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС

1	Продовольственные товары животного происхождения: молочные, мясные, рыбные товары	Классификация, потребительские свойства товаров, показатели их качества, оценка качества товаров животного происхождения по органолептическим и физико-химическим показателям. Идентификация образцов товаров животного происхождения. Факторы формирующие и сохраняющие качество товаров животного происхождения.
2	Продовольственные товары смешанного происхождения: пищевые жиры, пищевые концентраты, вкусовые товары, продукты детского питания	Классификация, потребительские свойства товаров, показатели их качества, оценка качества товаров смешанного происхождения по органолептическим и физико-химическим показателям. Идентификация образцов товаров смешанного происхождения. Факторы формирующие и сохраняющие качество товаров смешанного происхождения.
3	Написание контрольной работы	Работа с литературой, подбор материала, составление плана контрольной работы по выбранной теме (согласно методическим рекомендациям и перечню вопросов для выполнения контрольной работы)
4	Написание курсовой работы	Выбор темы и составление плана курсовой работы. Работа с литературой, подбор материала. Написание литературного обзора по заданной теме, выполнение практической части работы (анализ ассортимента выбранной однородной группы товаров на примере конкретного торгового предприятия, проведение идентификации и экспертизы качества по органолептическим показателям, проведение маркетингового исследования с целью выявления потребительской удовлетворенности ассортиментом и качеством, реализуемых товаров), анализ полученных результатов. Оформление курсовой работы, согласно установленным требованиям.

#### 4.1.5 Интерактивные формы занятий

Не предусмотрены учебным планом.

#### 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

##### 4.2.1 Литература

1. Афанасенко О. Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс]: Пособие. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. - 132 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67765.html>

2. Щетилина И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 112 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86287.html>

3. Мезенцева Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. - 184 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/88443.html>

4. Микулович Л. С. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник. - Минск: Вышэйшая школа, 2010. - 416 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20157.html>

5. Трухина Т. П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. - 229 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

6. Китаевская С. В., Никитина Е. В., Решетник О. А. Товароведение продовольственных товаров. Продукты растительного происхождения [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. - 220 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63509.html>

#### **4.2.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

Электронная библиотека Сочинского государственного университета [Электронный ресурс] : база данных. - Электрон. дан. - Сочи, [2017- ]. - Режим доступа: <http://lib.sutr.ru/>, свободный. - Загл. с экрана.

Электронно-библиотечные и справочно-правовые системы:

- IPRbooks [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «[www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)». - Электрон. дан. - Саратов, [2010-]. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>, по паролю. - Загл. с экрана.

Znanium.com [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». - Электрон. дан. - Москва, [2011-]. - Режим доступа: <http://znanium.com/>, по паролю. - Загл. с экрана.

КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». - Москва, [1997-]. - Режим доступа: локальная сеть СГУ, по паролю. - Загл. с экрана.

КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». - Электрон. дан. - Москва, [2014-]. - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/>, свободный. - Загл. с экрана.

eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). - Электрон. дан. - Москва, [2000-]. - Режим доступа: <https://elibrary.ru/>, требуется регистрация. - Загл. с экрана.

#### **4.2.3 Нормативные документы**

1. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя.

2. ГОСТ Р 51740-2016. Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению.

#### **4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники**

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].

2. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

#### **4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине**

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;

- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

### Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации:

(Зимняя сессия)

1. Предмет, цели, задачи дисциплины.
2. Основные категории товароведения.
3. Оценка и показатели качества продовольственных товаров.
4. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
5. Правила товарного соседства. Нормы складирования.
6. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.
7. Нормируемые потери продовольственных товаров.
8. Основные изменения, происходящие в продуктах при хранении: перечислить и описать физические и физико-химические процессы.
9. Основные изменения, происходящие в продуктах при хранении: перечислить и описать химические и биохимические процессы.
10. Основные изменения, происходящие в продуктах при хранении: перечислить и описать микробиологические и биологические процессы.

11. Классификация продовольственных товаров.

Раздел «Зерномучные товары»

12. Характеристика зерна: состав и характеристика.
13. Характеристика крупы: состав и характеристика.
14. Характеристика крупы из проса, гречихи и овса.
15. Характеристика крупы из риса, пшеницы и ячменя.
16. Характеристика крупы из кукурузы, бобовых и риса.
17. Требования к качеству круп.
18. Характеристика муки и требования к ее качеству.
19. Характеристика макаронных изделий: классификация, состав, производство.
20. Ассортимент макаронных изделий.
21. Требования к качеству макаронных изделий.
22. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
23. Требования к качеству хлеба, условиям транспортирования и хранения хлеба.
24. Характеристика сухарных изделий.
25. Требования к качеству сухарных изделий, условиям транспортирования и хранения сухарных изделий.
26. Характеристика бараночных изделий.
27. Требования к качеству бараночных изделий, условиям транспортирования и хранения бараночных изделий.

(Летняя сессия)

Раздел "Кондитерские товары"

28. Классификация и общая характеристика кондитерских товаров.
29. Ассортимент и характеристика мармелада.
33. Ассортимент и характеристика пастилы.
34. Характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий: варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр.
35. Требования к качеству, упаковке и хранению фруктово-ягодных кондитерских изделий: варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр.
36. Ассортимент шоколада.
37. Требования к качеству шоколада, дефекты шоколада.
38. Общая характеристика шоколада и какао-порошка.
39. Общая характеристика карамельных изделий.
40. Классификация и ассортимент карамели.
41. Требования к качеству, дефекты, упаковка и хранение карамели.
42. Общая характеристика конфет.
43. Классификация и ассортимент конфет.
44. Требования к качеству, дефекты, упаковка и хранение конфет.
45. Ассортимент, характеристика и качество ириса.
46. Ассортимент, характеристика и качество драже.

47. Характеристика, ассортимент и качество халвы.
48. Классификация и общая характеристика мучных кондитерских изделий.
49. Классификация и ассортимент печенья.
50. Требования к качеству, дефекты, упаковка и хранение печенья.
51. Характеристика, ассортимент и качество пряников.
52. Характеристика, ассортимент и качество вафель.
53. Характеристика, ассортимент и качество пирожных и тортов.
54. Требования к качеству, упаковка, хранение пирожных и тортов.

Примерный перечень тем курсовых работ:

Тема 1. Характеристика и особенности химического состава свежих плодов и овощей

- особенности химического состава свежих плодов и овощей.
- характеристика воды как важнейшего компонента растительных тканей.
- формы нахождения в тканях, значение в обеспечение жизнедеятельности и товарного качества плодов и овощей в послеуборочный период.
- углеводы, органические кислоты, азотистые вещества, витамины, минеральные вещества, фенольные соединения, гликозиды, красящие вещества, липиды, ароматические вещества плодов и овощей.

- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 2. Стандартизация и безопасность плодовоовощной продукции

- особенности стандартизации плодовоовощной продукции.
- классификация, товарное качество и безопасность плодов и овощей.
- ассортимент плодовоовощной продукции.
- развитие системы здорового питания.

- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 3. Причины порчи плодовоовощной продукции и способы ее предотвращения

- причины, обуславливающие активность протекания микробиологических процессов.
- возбудители микробиологических процессов порчи плодовоовощной продукции.
- способы предотвращения и снижения потерь продукции от микробиологических повреждений.

- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 4. Факторы, сохраняющие качество плодовоовощной продукции

- товарная обработка, упаковка, маркировка и транспортирование плодов и овощей.
- тара и упаковочные материалы плодов и овощей.
- условия хранения и транспортирования плодов и овощей.

- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 5. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих грибов

- Особенности химического состава и пищевая ценность грибов.
- Значение в питании.

- Товароведные характеристики грибов и показатели их качества.

- Методы экспертизы качества грибов

- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 6. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение

- классификация свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.
- характеристика основных помологических сортов. Идентификация видов и сортов.
- требования к качеству.
- методы оценки качества.

- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза плодовоовощных консервов

- особенности химического состава и пищевой ценности плодов и ягод. Сроки съема, созревания и потребления.

- биохимические и химические изменения растительного сырья при консервировании.

- пищевая ценность.

- способы консервирования и влияние на сохранение качества плодов и ягод.

- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 8. Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских товаров  
- характеристика: сахар, шоколад и какао-порошок, фруктово-ягодные кондитерские изделия, конфетные изделия, халва и восточные сладости.

- требования к качеству.
- показатели качества.
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 9. Ассортимент и качество вкусовых товаров

- характеристика: чай, кофе и продукты их переработки.
- характеристика: пряности и приправы.
- требования к качеству.
- показатели качества.
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 10. Ассортимент и качество безалкогольных напитков

- классификация безалкогольных напитков.
- характеристика безалкогольных напитков столовой и минеральной воды.
- требования к качеству.
- показатели качества.
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 11. Ассортимент и качество слабоалкогольных и алкогольных напитков

- классификация и характеристика слабоалкогольных напитков.
- классификация и характеристика алкогольных напитков.
- правила реализации слабоалкогольных и алкогольных напитков.
- требования к качеству.
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 12. Ассортимент и качество молока

- химический состав, физические и химические свойства молока.
- требования качества.
- особенности производства молока.
- методы оценки качества молока.
- сертификация молока.
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 13. Ассортимент и качество молочных продуктов

- молочные консервы.
- сухое и сгущенное молоко.
- основные способы производства сухих молочных консервов, их достоинства и недостатки.
- экспертиза качества сгущенных молочных продуктов.
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 14. Ассортимент и качество детских молочных продуктов

- ассортимент детских молочных продуктов.
- влияние состава и способа производства на качество.
- экспертиза качества.
- оценка безопасности.
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 15. Ассортимент и качество растительных и животных жиров и масел

- состав и свойства жиров.
- ассортимент и характеристика растительных масел.
- характеристика жиров животных топленых.
- характеристика: кулинарные, кондитерские, хлебопекарные жиры.
- пищевая ценность жиров и масел.
- товароведная оценка качества.
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 16. Ассортимент и качество яиц продуктов их переработки

- яйцо птицы и яичепродукты
- ассортимент и характеристика майонеза
- нормативные документы, устанавливающие качество и безопасность.
- экспертиза качества.
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 17. Ассортимент и качество мясных продуктов

- мясо убойных животных и птицы.
- характеристика пищевой ценности субпродуктов.
- основные требования к показателям качества обработки.
- недопустимые технологические дефекты.
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 18. Ассортимент и качество рыбы и рыбных полуфабрикатов

- ассортимент живой товарной рыбы
- соленая, пряная, маринованная рыба
- вяленые и сушеные рыбные товары
- копченые рыбные товары
- особенности производства рыбных товаров.
- показатели качества и безопасности
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 19. Ассортимент и качество икорной продукции и консервов из рыб

- ассортимент и характеристика икорной и аналоговой продукции.
- идентификация вида и качества икры.
- консервы из рыбы и морепродуктов.
- микробиологические и химические процессы, протекающие при хранении консервированной продукции из рыб.
- показатели качества и безопасности
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 20. Товароведная характеристика и экспертиза натурального меда

- ассортимент и характеристика меда.
- биологическая ценность меда.
- оценка подлинности меда.
- процессы, протекающие в меде при хранении.
- сроки и условия хранения меда.
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

Тема 21. Товароведная характеристика и экспертиза мороженого

- ассортимент и характеристика.
- производство мороженого.
- оценка качества.
- нормативные документы.
- пищевая ценность и калорийность.
- Анкета: анализ потребительских предпочтений

## 5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки с дальнейшим групповым обсуждением.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов. В качестве контрольно-развивающих форм используются групповое обсуждение, работа в малых группах.

*- Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.*

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с обязательной и дополнительной литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. Особое внимание следует уделить осмыслению новых экономических понятий. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

*- Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.*

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения основной и дополнительной литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

*- Методические рекомендации студентам по подготовке к экзамену.*

При подготовке к экзамену следует руководствоваться РПД «Товароведение продовольственных товаров». Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение. Обязательным является выполнение реферата по индивидуальным заданиям.

На экзамене студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. Студент также должен показать знания учебных пособий разных лет, умение их аннотировать, знакомство с материалами новейших исследований. При подготовке к ответу на зачете студенту разрешено пользоваться программой по курсу. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

### 5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии ниже перечисленных пунктов):

- наличие помещений для курсового проектирования, СРС;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;

обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы (например методические указания по выполнению курсовых проектов, работ, РГР, контрольных работ, сборники тестовых заданий, сборники задач по дисциплине).

Приводится перечень мер по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы: наличие помещений для курсового проектирования; обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение; наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.; обеспечение учебно-методической и справочной литературой и т.д.

### **5.3 Особенности преподавания дисциплины**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортно-го психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Реализация дисциплины возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

#### 5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Рабочее место преподавателя - оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

2. Самостоятельная работа обучающихся - помещения для самостоятельной работы; рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для самостоятельной работы и работы в электронной информационно-образовательной среде СГУ; библиотека, читальный зал.

3. Практические работы - Учебно-исследовательская лаборатория пищевой микробиологии и экспертизы товаров:

Микроскопы, компьютер, проектор;

Сушильный шкаф, центрифуга, электропечь, весы, вытяжной шкаф, дистиллятор, сборник дистиллированной воды, стерилизатор, посудомоечная машина.

4. Лекционные занятия /Практические занятия

- Учебная аудитория для проведения лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная

**Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:**

Microsoft Office

Microsoft Windows

КонсультантПлюс

Прометей

#### 5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения –

аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Приложение к рабочей программе дисциплины  
«Товароведение продовольственных товаров»

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Бакалавриат  
Технологии ресторанного дела,

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

Товароведение продовольственных товаров  
обязательной части учебного плана  
заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	8 / 288
Цель изучения дисциплины	получение представлений о состоянии и перспективах развития потребительского рынка России, Краснодарского края, общности и различиях продовольственного сырья и товаров; о классификации, ассортименте, показателях качества, условиях хранения пищевых продуктов, их кулинарном назначении. Знания в области товароведения продовольственных товаров позволяют технологам ресторанного дела осуществлять упорядочение коммерческой и управленческой деятельности, а также измерять ее объекты и получать результаты с достаточным единообразием и точностью для достижения всеобщей оптимальной экономики.
Содержание дисциплины	Введение. Сущность, предмет и задачи товароведения. Показатели, сохраняющие качество продовольственных товаров; Пищевая ценность продуктов питания; Классификация и управление ассортиментом продовольственных товаров; Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения; Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения; Подготовка к выполнению и выполнение контрольной работы; Подготовка к выполнению и выполнение курсовой работы; Сдачи экзамена
Формируемые компетенции (коды)	УК-1, ОПК-5

<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<p>УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач;</p> <p>УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, оценивает эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности;</p> <p>УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений;</p> <p>ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания;</p> <p>ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполняемых сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>
<b>Дисциплины, участвующие в формировании компетенции</b>	<p>Введение в технологии питания; Информатика; Математика; Ознакомительная практика; Основы проектной деятельности; Физика; Экономическая культура и финансовая грамотность; Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания; Индустриальные технологии и инновации в общественном питании; Процессы и аппараты пищевых производств; Санитария и гигиена питания; Технологическая практика; Технология продукции общественного питания; Физиология питания; Экономика и управление социальным питанием; Дегустационный анализ; Метрология, стандартизация и сертификация; Организационно-управленческая практика; Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания; Бизнес-планирование в общественном питании; Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания; Информационные технологии в общественном питании; Преддипломная практика; Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания; Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании; Управление ресторанным бизнесом</p>
<b>Образовательные технологии</b>	<p>Лекционные занятия, Практические занятия, Консультации, Индивидуальная контактная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<p>Курсовая работа, Экзамен</p>