

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:53:44

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

по дисциплине

### ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала обучения	2021
Изучается	в 6 семестре

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 20 г.

## Содержание

Введение	3
1 Общая характеристика самостоятельной работы .....	3
2 План-график выполнения СРС по дисциплине.....	4
3 Контрольные точки и виды отчетности по ним	5
4 Методические рекомендации по изучению теоретического материала	5
4.1 Вопросы для собеседования.....	6
4.2 Формы отчетности, порядок их оформления и представления, критерии оценивания	10
5 Методические указания.....	13
6 Методические указания по подготовке к экзамену	14
7 Список рекомендуемой литературы	15

## ВВЕДЕНИЕ

Цель дисциплины - формирование теоретических знаний по вопросам: классификации товаров на группы, виды, разновидности и сорта; характеристик основных потребительских свойств товара; факторов, формирующих и составляющих качества товара; оценки качества товара в соответствии со стандартами и нормами качества товаров;

Задачи дисциплины - формирование знаний по обеспечению качества продовольственного сырья и пищевых продуктов; расширение исследований пищевого и химического состава продуктов, определение их пищевых ценностей; изучение характеристики конкретных групп товаров и установление принципиального отличия одного вида или наименования товара от другого; сведение к минимуму потерь, возникающих при продвижении товаров от производителя к потребителю, изучение потребительского спроса; применение полученных теоретических знаний в решении проблемы качества продукции.

### **1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Товароведение продовольственных товаров».**

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

Самостоятельная работа по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» заключается в подготовке к лабораторным занятиям и дифференцированному зачету.

Самостоятельная работа состоит в подготовке к лабораторным занятиям, подготовке презентаций и доклада по ним. После вводных лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, её проблематика и практическая значимость, обучающимся выдаются возможные темы презентаций в рамках проблемного поля дисциплины, из которых они выбирают тему своего доклада, при этом обучающимся может быть предложена своя тематика. Бакалавры готовят принтерный вариант доклада, делают по нему презентацию и доклад перед коллегами в группе. Обсуждение доклада происходит в диалоговом режиме между обучающимися бакалаврами, бакалаврами и преподавателем, но без его доминирования. Такая интерактивная технология обучения способствует развитию у студентов информационной коммуникативности, рефлексии критического мышления, самопрезентации, умений вести дискуссию, отстаивать свою позицию и аргументировать её, анализировать и синтезировать изучаемый материал, акцентировано представлять его аудитории. Качество презентации (ее структура, полнота, новизна, количество используемых источников, самостоятельность подготовки, степень оригинальности и инновационности предложений, обобщений и выводов), а также уровень доклада (акцентированность, последовательность, убедительность, использование специальной терминологии) учитываются в системе балльно-рейтингового контроля и итоговой оценке по дисциплине.

### **Компетенции обучающегося, формируемые в результате изучения дисциплины**

Индекс	Формулировка:
ПК-4	Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность надежность процессов производства

## 2. План-график выполнения СРС по дисциплине

### Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ПК-4	Подготовка к лабораторным занятиям	Отчет по лабораторным работам №1-18	Отчет (письменный)	10,935	1,215	12,15
ПК-4	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-18	Конспект	Собеседование	25,515	2,835	28,35
<b>Итого за 6 семестр</b>				<b>36,45</b>	<b>4,05</b>	<b>40,5</b>

## 3 Контрольные точки и виды отчетности по ним

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по данной дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

### Текущий контроль

#### Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
6 семестр			
1.	Лабораторная работа	6 неделя	20
2.	Лабораторная работа	10 неделя	20
3.	Лабораторная работа	17 неделя	15
<b>Итого за 6 семестр</b>			<b>55</b>

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	<b>100</b>
Хороший	<b>80</b>
Удовлетворительный	<b>60</b>
Неудовлетворительный	<b>0</b>

## 4 Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
<b>1. Самостоятельное изучение литературы</b>					
1.	Тема 1. Товароведная характеристика продуктов переработки зерна	1,2	1,2,3	1,2	1,2
2.	Тема 2. Товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий	1,2	1,2,3	1,2	1,2
3.	Тема 3. Товароведная характеристика свежих плодов, овощей и грибов	1,2	1,2,3	1,2	1,2
4.	Тема 4. Товароведная характеристика переработанных плодов, овощей и грибов	1,2	1,2,3	1,2	1,2
5.	Тема 5. Товароведная характеристика крахмала, сахара, меда	1,2	1,2,3	1,2	1,2
6.	Тема 6. Товароведная характеристика кондитерских изделий.	1,2	1,2,3	1,2	1,2
7.	Тема 7. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ	1,2	1,2,3	1,2	1,2
8.	Тема 8. Товароведная характеристика безалкогольных, слабоалкогольных напитков и минеральных вод	1,2	1,2,3	1,2	1,2
9.	Тема 9. Товароведная характеристика виноградных вин	1,2	1,2,3	1,2	1,2
10.	Тема 10. Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков и табачных изделий	1,2	1,2,3	1,2	1,2
11.	Тема 11. Товароведная характеристика пищевых жиров растительного происхождения	1,2	1,2,3	2	1,2
12.	Тема 12. Товароведная характеристика пищевых жиров животного происхождения				
13.	Тема 13. Товароведная характеристика молока и молочных товаров .	1,2	1,2,3	1,2	1,2
14.	Тема 14. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.	1,2	1,2,3	1,2	1,2
15.	Тема 15. Товароведная характеристика нерыбных объектов водного промысла	1,2	1,2,3	1,2	1,2
16.	Тема 16. Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы.	1,2	1,2,3	1,2	1,2
17.	Тема 17. Товароведная характеристика мясных товаров	1,2	1,2,3	1,2	1,2
18.	Тема 18. Товароведная характеристика яичных товаров				
<b>2. Подготовка к лабораторным работам</b>					
19.	Лабораторная работа 1-18	1,2	1,2,3	1,2	1,2

#### 4.1 Вопросы для собеседования

Тема 1. Товароведная характеристика продуктов переработки зерна

1. Из каких частей состоит зерно.
2. Какие виды зерна используют для производства круп
3. Дать краткую характеристику каждому виду круп.
4. Что представляют собой простой и сортовой помолы круп.
5. Назовите сорта пшеничной и ржаной муки
6. Какие процессы происходят при хранении муки и крупы.
7. Что собой представляет «клейковина»

## 8. Условия хранения муки.

### Тема 2. Товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий

1. Какие виды сырья используют для производства макаронных изделий
2. Как классифицируют макаронные изделия
3. Основное и вспомогательное сырье для производства хлеба.
4. Сущность опарного и безопарного способа приготовления теста
5. По каким признакам производится классификация хлеба.
6. Какие требования предъявляются к качеству хлеба
7. Условия и сроки хранения хлеба
8. Основные болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения
9. Чем отличаются бублики, баранки, сушки.
10. В чем особенности приготовления бараночного теста
11. Каковы виды и ассортимент сухарных изделий
12. В чем особенности приготовления теста для сдобных и «Армейских» сухарей.
13. Какую муку используют для макаронных изделий

### Тема 3. Товароведная характеристика свежих плодов, овощей и грибов

1. На какие группы подразделяют свежие грибы по строению.
2. Классификация свежих овощей по различным признакам.
3. химический состав картофеля.
4. Виды и пищевая ценность корнеплодов.
5. В чем заключаются вкусовые достоинства томатов?
6. Как подразделяются тыквенные по строению плода.
7. Болезни картофеля и причины их возникновения.
8. В чем отличие по составу острых и сладких сортов репчатого лука.
9. Где находят использование пряные овощи
10. Каковы условия хранения свежих овощей в магазинах.
11. Какой признак положен в основу классификации свежих грибов
12. Почему свежие овощи и грибы относят к «скоропортящимся товара (продуктам)».
13. На какие группы подразделяют свежие плоды по строению.
14. Классификация свежих плодов по различным признакам.
15. Назовите осенние и зимние сорта яблок.
16. Виды и пищевая ценность орехов.
17. В чем заключаются вкусовые достоинства цитрусовых плодов
18. Как подразделяются ягоды по строению плода.
19. Почему свежие плоды относят к «скоропортящимся товара (продуктам)».
20. Каковы условия и сроки хранения тропических плодов.
21. Химический состав и пищевая ценность тропических и субтропических плодов
22. Чем определяются пищевые достоинства косточковых плодов?

### Тема 4. Товароведная характеристика переработанных плодов, овощей и грибов

1. На какие группы подразделяют плоды, овощи и грибы по способу переработки?.
2. Пищевая ценность переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.
3. Назовите способы переработки свежих плодов и овощей, грибов
4. Назовите групповой ассортимент овощных консервов
5. Назовите групповой ассортимент плодово-ягодных консервов
6. Чем отличается урюк, кайса, курага.
7. Чем отличается изюм от кишмиша.
8. Какие грибы используют для сушки, а какие для соления.
9. Дайте определение «шоковой» заморозке
10. Дефекты продуктов переработки плодов, овощей и грибов

#### Тема 5. Товароведение крахмала, сахара, меда

1. Что представляет собой крахмал. Его использование.
2. Назовите виды и товарные сорта крахмала.
3. Чем отличается обыкновенный крахмал от модифицированного.
4. Где используется модифицированный крахмал.
5. Чем отличается сахар-песок обыкновенный от рафинированного.
6. Назовите ассортимент сахара-рафинада.
7. Недопустимые дефекты сахара.
8. Условия хранения сахара и крахмала.
9. Чем обеспечиваются лечебные и диетические свойства меда.
10. Назовите виды меда по ботаническому происхождению и способу получения.
11. Каковы отличительные признаки подового меда
12. В чем сущность получения искусственного меда

#### Тема 6. Товароведная характеристика кондитерских изделий.

1. Отличительные особенности повидла, варенья, джема, конфитюра.
2. Как классифицируют кондитерские изделия.
3. Как делится мармелад по виду сырья и способу формования.
4. Особенности производства пастильных изделий и зефира.
5. Почему шоколад десертный ценится выше, чем обыкновенный.
6. Виды «поседения» шоколада.
7. По каким признакам классифицируют карамель.
8. Ассортимент карамели по видам начинки.
9. Назовите ассортимент конфет по видам корпусов (начинок).
10. Назовите ассортимент халвы по видам сырья.
11. Почему халва отличается высокой пищевой ценностью
12. Классификация мучных кондитерских изделий
13. В чем различие сахарного и затяжного печенья
14. Дать краткую характеристику галет, вафель, пряников.
15. На какие группы делятся восточные сладости.
16. Каковы особенности состава кондитерских изделий специального назначения.
17. Классификация тортов, пирожных

#### Тема 7. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ

1. Классификация вкусовых товаров.
2. Чем отличается чай черный от зеленого по способу получения.
3. Отличие чайных напитков от натурального чая по составу и свойствам.
4. В каких условиях необходимо хранить чай.
5. Почему кофе употребляют в пищу только после обжарки.
6. Требования, предъявляемые к качеству натурального кофе.
7. Приведите классификацию пряностей и дайте характеристику каждой группе.
8. В каких условиях необходимо хранить пряности.
9. Какая соль по способу добычи отличается наибольшей чистотой.

#### Тема 8. Товароведная характеристика безалкогольных, слабоалкогольных напитков и минеральных вод

1. Какие напитки относятся к слабоалкогольным.
2. Какое значение в производстве пива имеет солод.
3. Наиболее распространенные дефекты пива.
4. Чем отличаются купажируемые соки от натуральных.
5. Отличие сиропов от экстрактов.
6. Дайте определение нектарам

7. Какие воды относятся к минеральным природным, а какие к искусственным?
8. Классификация минеральных вод
9. Перечислите минеральные воды Северного Кавказа

Тема 9. Товароведная характеристика виноградных вин

1. Классификация виноградных вин
2. Какие вина относятся к «тихим», а какие к газированным?
3. Чем отличается одинарное вино от марочного.
4. Чем отличаются шампанские вина от газированных.
5. Дать классификацию плодово-ягодных вин.
6. Дайте характеристику специальным винам
7. Какие вина относятся к десертным
8. Какие вина относятся к ароматизированным
9. Этапы производства вин по «белому способу» и по «красному способу»
10. Правила дегустации виноградных вин

Тема 10. Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков и табачных изделий

1. Классификация алкогольных напитков и ликероводочных изделий.
2. Дайте классификационную характеристику ликероводочных изделий
3. Дайте характеристику водке
4. Охарактеризуйте процесс производства рома, виски, джина
5. Классификация отечественных коньяков
6. Классификация французских коньяков
7. Правила дегустации коньяка
8. Правила дегустации рома, виски, джина
9. Классификация табачных изделий
10. В чем отличие скелетных табаков от ароматических.
11. Чем обуславливается вкусовая и физиологическая крепость табака.

Тема 11. Товароведная характеристика пищевых жиров растительного происхождения

1. Почему растительные масла хорошо сохраняются длительное время.
2. Классификация растительных масел по происхождению.
3. Способы очистки растительных масел и их цель.
4. Как делятся растительные масла в зависимости от степени очистки.
5. С какими дефектами не допускаются к реализации растительные масла.
6. Дайте характеристику пальмового и пальмоядрового масел, масла-какао и кокосового масла
7. Виды растительных масел и их отличительные особенности.
8. Пищевая ценность растительных масел

Тема 12. Товароведная характеристика пищевых жиров растительного происхождения

1. Классификация жиров животного происхождения.
2. Кулинарные, хлебопекарные и кондитерские жиры, способы получения
3. С какими дефектами не допускаются к реализации животные жиры?.
4. Способы вытапливания животных жиров и влияние их на качество.
5. Условия и сроки хранения животных топленых жиров.
6. Чем отличаются кулинарные жиры от маргарина.
7. Классификация и ассортимент кулинарных жиров.
8. Какой из кулинарных жиров имеет запах жареного лука.
9. Виды животных жиров и их отличительные особенности.
10. Чем отличается масло крестьянское от масла бутербродного.
11. Назовите дефекты (пороки) сливочного масла.

## 12. Дайте характеристику «спредам»

### Тема 13. Товароведная характеристика молока и молочных товаров

1. Почему молоко имеет высокую усвояемость.
2. По каким признакам производится классификация молока.
3. Требования к качеству молока.
4. Дефекты молока и причины их образования.
5. По какому признаку формируется ассортимент сливок.
6. Какая разница между сливками и сметаной.
7. В каком ассортименте вырабатывается сметана.
8. С какими дефектами сметана не допускается к реализации.
9. Чем обуславливается пищевая ценность творога.
10. Почему в кефире и кумысе содержится спирт.
11. Назовите ассортимент простокваши.
12. В чем заключается пищевое и диетическое значение молочно-кислых продуктов.
13. Назовите способы консервирования молока и ассортимент сгущенных молочных консервов.
14. Как упаковывают и маркируют сгущенные молочные консервы.
15. Назовите показатели качества сухого молока и сливок.
16. Чем различаются между собой виды сливочного масла.
17. Чем отличаются Вологодское масло от других видов.
18. На какие группы делятся твердые сычужные сыры.
19. Чем объясняется название «сычужные сыры»
20. В чем сущность созревания сыров.
21. Отличительные особенности сыров типа Швейцарского и Голландского.
22. Какая разница между твердыми и мягкими сычужными сырами.
23. Какие сыры относятся к рассольным.
24. Назовите основные виды мороженого
25. Требования к качеству мороженого

### Тема 14. Товароведение рыбы и рыбных товаров

1. Чем объясняется высокая пищевая ценность мяса рыб.
2. Назовите способы замораживания рыбы.
3. Какие виды рыбы относятся к семейству лососевых.
4. По каким признакам классифицируется рыба.
5. Какие процессы происходят при посоле рыбы.
6. Чем отличается простой способ посола от улучшенного.
7. Какая разница между процессами вяления и сушки рыбы.
8. Назовите дефекты вяленой рыбы.
9. Чем отличается холодное копчение от горячего.
10. Каковы особенности производства балычных изделий.
11. Назовите группировку и ассортимент рыбных кулинарных изделий.
12. Дать характеристику икры осетровых рыб.
13. Назовите отличительные особенности икры лососевых рыб.
14. Дефекты икры и их причины.
15. Из какого вида рыб получают красную икру и черную.
16. Чем отличаются рыбные пресервы от консервов.
17. Маркировка рыбных консервов.
18. Какие рыбные консервы называются натуральными и в чем особенности их рецептуры.
19. За счет каких витаминов повышается пищевая ценность рыбы.

20. С какими дефектами не допускаются в реализацию рыбные консервы.

Тема 15. Товароведная характеристика нерыбных объектов водного промысла

1. Структура российского производства морепродуктов по видам продукции
2. Основные отечественные поставщики морепродуктов
3. Особенности химического состава нерыбных продуктов моря.
4. Назовите ассортимент нерыбных продуктов моря.
5. Охарактеризуйте морские водоросли и их использование.
6. Дайте характеристику следующим морепродуктам: кальмары, крабы, омары, креветки, кукумария, трепанги, иглокожие.
7. Основная анатомическая часть или орган различных морепродуктов, который применяется в питании
8. Хранение и транспортирование морепродуктов

Тема 16. Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы.

1. По каким признакам классифицируется мясо убойных животных.
2. Особенности химического состава и пищевая ценность мяса.
3. Назовите отличительные особенности охлажденного и мороженого мяса.
4. Категории упитанности говядины и свинины.
5. Сортной разруб и выход мяса по сортам свинины, говядины, баранины.
6. Назовите классификацию субпродуктов по различным признакам.
7. Что положено в основу деления мясных субпродуктов на категории.
8. Как подразделяется мясо по степени свежести и охарактеризуйте.
9. Какие признаки положены в основу деления мяса птицы на категории.
10. Классификация мяса птицы по техническому состоянию.
11. Маркировка (клеймение) мяса.

Тема 17. Товароведная характеристика мясных товаров

1. Какие изделия называют мясным полуфабрикатом.
2. Отличительные особенности кулинарных изделий.
3. Ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов.
4. По каким признакам классифицируют колбасные изделия.
5. Чем отличаются вареные колбасы от полукопченых и копченых.
6. Назовите ассортимент и товарные сорта колбасных изделий.
7. Условия и сроки реализации вареных, полукопченых и копченых колбас.
8. Каковы отличительные особенности окороков.
9. Что понимают под термином «бомбаж» консервов и его виды.
10. Назовите признаки классификации мясных консервов.
11. Чем отличается «шпик соленый» от «шпика копченого» (венгерское сало).

Тема 18. Товароведная характеристика яичных товаров

1. Почему не допускаются в реализацию гусиные и утиные яйца.
2. На какие категории и по каким признакам делят куриные яйца
3. С какими дефектами яйца не допускаются в реализацию.
4. Дайте характеристику анатомического строения яйца
5. Какие требования, предъявляемые к качеству диетических яиц. Что такое воздушная камера? От чего зависит ее высота? Почему?
6. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении и почему.
7. Дайте характеристику перепелиным яйцам.

## **4.2 Формы отчетности, порядок их оформления и представления, критерии оценивания**

Процедура проведения оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам 1-18 дисциплины «Товароведение продовольственных товаров». Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить ПК-4 компетенции. При подготовке к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами и справочными таблицами.

### **Критерии оценивания компетенций**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания материала в области основных технологических процессов производства продукции питания; Свободно умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; Свободно владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания в области основных технологических процессов производства продукции питания; Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач в области использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания; На достаточно хорошем уровне владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если знает основной материал, но допускает неточности в области основных технологических процессов производства продукции питания; Испытывает трудности при решении практических задач в области использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания; Владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области основных технологических процессов производства продукции питания; минимально справляется с решением практических задач в области использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания; Минимально владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не ме-

нее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

## 5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

### 5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к лабораторным занятиям.

Подготовка к лабораторным занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью лабораторных занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков экспертизы продовольственных товаров и проведение эксперимента.

Подготовку к лабораторным занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом лабораторного занятия, данного в методических указаниях к лабораторным занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к лабораторным занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков экспертизы продовольственных товаров.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите лабораторной работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

**Итоговый продукт самостоятельной работы:** отчет по лабораторным работам.

**Средства и технологии оценки:** отчет (письменный).

**Критерии оценки работы студента:**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания материала в области основных технологических процессов производства продукции питания; Свободно умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и

сертификации продуктов и продукции предприятий питания; Свободно владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания в области основных технологических процессов производства продукции питания; Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач в области использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания; На достаточно хорошем уровне владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если знает основной материал, но допускает неточности в области основных технологических процессов производства продукции питания; Испытывает трудности при решении практических задач в области использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания; Владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области основных технологических процессов производства продукции питания; минимально справляется с решением практических задач в области использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания; Минимально владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется: в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

## 6. Методические указания по подготовке к экзамену

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Процедура дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля. Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ( $S_{зач}$ ) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ( $R_{сем}$ )	Количество баллов за зачет ( $S_{зач}$ )
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35

$33 \leq R_{\text{сем}} < 39$	27
$R_{\text{сем}} < 33$	0

При дифференцированном зачете используется шкала пересчета рейтингового бала по дисциплине в оценку по 5-балльной системе.

Шкала пересчета рейтингового бала

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88-100	Отличный
72-87	Хороший
53-71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

## 7 Рекомендуемая литература

### 7.1. Перечень основной литературы:

1. Афанасенко, О.Я. Товароведение продовольственных товаров: сборник тестов: пособие / О.Я. Афанасенко. - 2-е изд., доп. - Минск: РИПО, 2016. - 131 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-575-7; То же [Электронный ресурс].
2. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с.

### 7.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Медведев П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / П. Медведев, Е. Челнокова; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный университет», Кафедра технологии пищевых производств. - Оренбург: ИПК ГОУ ОГУ, 2010. - 235 с.
2. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие] / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М, 2013. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - На учебнике гриф: Доп.МО.
3. Казанцева Н. С. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Н.С. Казанцева. - 3-е изд. - М. : Дашков и Ко, 2010. - 400 с.

### 7.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)
2. [www.tovarovedenie.ru](http://www.tovarovedenie.ru)