

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 10:24:23

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А.Шебзухова

"__" _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

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

Пятигорск, 20__

1. Цель и задачи освоения дисциплины

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

Задачи дисциплины - формирование знаний и компетенций по обеспечении качества продовольственного сырья и пищевых продуктов; расширение исследований пищевого и химического состава продовольственных товаров, определение их пищевой ценности; изучение характеристики конкретных групп товаров и применение полученных теоретических знаний в решении проблемы качества товаров; изучение технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к базовой части обязательных дисциплин блока 1 ОП ВО подготовки бакалавра направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 6 семестре.

3.Связь с предшествующими дисциплинами

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретённые в результате изучения дисциплин: введение в специальность, нормативно-законодательная основа безопасности продуктов питания.

4.Связь с последующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины является предшествующей для дисциплин: основы дегустации напитков, технология азиатской кухни, технология зарубежной кухни, технология и организация диетического питания.

5.Компетенции обучающегося, формируемые в результате изучения дисциплины

5.1 Наименование компетенций

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

5.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов	ПК-4
Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ПК-4

Владеть: методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4
---	------

6. Объем учебной дисциплины/модуля (астр.ч.)

Объем занятий: Итого	<u>108</u> ч.	4 з.е.
В т.ч. аудиторных	67.5 ч.	
Из них:		
Лекций	27 ч.	
Лабораторных работ	40.5 ч.	
Практических занятий	-	
Самостоятельной работы	<u>40.5</u> ч.	
Зачет с оценкой	<u>6</u> семестр	

7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов занятий

7.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализу- емые компе- тенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов (астр.ч.)				Самос- стоя- тель- ная рабо- та, ча- сов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
6 семестр							
Раздел 1. Товароведение товаров растительного происхождения							
1	Товароведная характеристика про- дуктов переработки зерна	ПК-4	1,5		1,5		
					3		
2	Товароведная характеристика хлебо- булочных и макаронных изделий	ПК-4	1,5		1,5		
3	Товароведная характеристика свежих плодов, овощей и грибов	ПК-4	1,5		-		
4	Товароведная характеристика пере- работанных плодов, овощей и грибов	ПК-4	1,5		3		
					1,5		
5	Товароведная характеристика крах- мала, сахара, меда	ПК-4	1,5		3		
6	Товароведная характеристика конди- терских изделий.	ПК-4	1,5		1,5		
					3		
					1,5		
7	Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ	ПК-4	1,5		6		
8	Товароведная характеристика безал- когольных, слабоалкогольных напит- ков и минеральных вод	ПК-4	1,5		1,5		
9	Товароведная характеристика вино- градных вин	ПК-4	1,5		3		

10	Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков и табачных изделий	ПК-4	1,5		-		
Раздел 2. Товароведение товаров животного происхождения							
11	Товароведная характеристика пищевых жиров	ПК-4	1,5		-		
12	Товароведная характеристика молока и молочных товаров	ПК-4	1,5		1,5 3		
13	Товароведная характеристика промысловых рыб	ПК-4	1,5		-		
14	Товароведная характеристика рыбных товаров.	ПК-4	1,5		1.5		
15	Товароведная характеристика нерыбных объектов водного промысла	ПК-4	1,5		3		
16	Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы.	ПК-4	1,5		-		
17	Товароведная характеристика мясных товаров	ПК-4	1.5		1.5		
18	Товароведная характеристика яичных товаров	ПК-4	1.5		-		
Итого 6 сем.			27		40.5		40.5

7.2 Наименование и содержание лекций

№ тем ы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов (астр.ч.)	Интерактивная форма проведения
6 семестр			
Раздел 1. Товароведение товаров растительного происхождения			
1	Товароведная характеристика продуктов переработки зерна Ассортиментная политика, товароведческая характеристика и экспертиза качества зерна и продуктов его переработки, злаковых и бобовых культур. Химический состав и требование к качеству зерна. Продукты переработки зерна. Требования к качеству крупы и муки. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирование крупы и муки. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
2	Товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий Хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия, бараночные и сухарные изделия. Производство, химический состав, пищевая ценность, ассортимент и требование к качеству каждой группы товара. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования хлеба и хлебобулочных изделий. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
3	Товароведная характеристика свежих плодов, овощей и грибов Классификация плодов, овощей и грибов, товароведная характеристика каждой группы. Химический состав, ассортимент, требования к качеству свежих плодов, овощей и грибов. Маркировка, упаковка и правила хра-	1,5	мультимедиа-лекция

	нения и транспортирования свежих плодов, овощей и грибов. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции		
4	Товароведение переработанных плодов, овощей и грибов Классификация переработанных овощей плодов и грибов, товароведная характеристика каждой группы. Химический состав, ассортимент, требования к качеству переработанных овощей, плодов и грибов. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования переработанных овощей плодов и грибов. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
5	Товароведение крахмала, сахара, меда. Химический состав, производство, ассортимент и требования к качеству крахмала, сахара и меда. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования крахмала, сахара, меда.	1,5	
6	Товароведная характеристика кондитерских изделий. Сахаристые и мучные кондитерские изделия. Классификация. Производство, ассортимент, отличительные особенности, требования к качеству сахаристых и мучных кондитерских изделий. Химический состав. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования кондитерских изделий. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1.5	
7	Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ Классификация вкусовых товаров. Чай и чайные напитки; кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы. Производство. Безалкогольные, слабоалкогольные и алкогольные напитки. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования чая, кофе, пряностей и приправ.	1,5	мульти-медиа-лекция
8	Товароведная характеристика безалкогольных и слабоалкогольных напитков и минеральных вод Классификация безалкогольных, слабоалкогольных напитков и минеральных вод. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент. Требования к качеству; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования безалкогольных, слабоалкогольных напитков и минеральных вод. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
9	Товароведная характеристика виноградных вин Классификация виноградных вин. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент. Требования к качеству; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования виноградных вин	1,5	
10	Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков и табачных изделий Классификация крепких алкогольных напитков и табачных изделий. Производство. Химический состав и пищевая ценность, ассортимент; Требования к качеству. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования алкогольных напитков и табачных изделий.	1,5	

Раздел 2. Товароведение товаров животного происхождения			
11	Товароведная характеристика пищевых жиров Классификация пищевых жиров растительного и животного происхождения, химический состав, пищевая и биологическая ценность. Растительные масла. Коровье масло. Животные жиры. Маргарин и маргариновая продукция. Майонез. Показатели качества пищевых жиров Производство, ассортимент, оценка качества. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
12	Товароведная характеристика молока и молочных товаров Классификация, химический состав и потребительские свойства молока, сливок, сметаны, творога и творожных изделий, кисломолочных напитков, молочных консервов, сыров, мороженого, масла коровьего. Производство, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
13	Товароведная характеристика промысловых рыб Химический состав, пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбных товаров. Характеристика основных промысловых семейств рыб. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Ассортимент, оценка качества и условия хранения рыбы.	1,5	
14	Товароведная характеристика рыбных товаров. Соленая, сушеная, вяленая, копченая рыба. Балычные изделия. Икра и икорные товары. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владение способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	1,5	
15	Товароведная характеристика нерыбных объектов водного промысла. Химический состав, пищевая и биологическая ценность. Характеристика основных нерыбных объектов водного промысла (кальмар, трепанг, крабы, кукумария, креветки, омары). Ассортимент, оценка качества и условия хранения. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	1,5	
16	Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы. Химический состав, пищевая и биологическая ценность мяса. Классификация мяса по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию. Качество мяса. Субпродукты, виды, категории, пищевая ценность. Мясо птицы: по виду, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования мясных товаров.	1,5	
17	Товароведная характеристика мясных товаров Химический состав, пищевая и биологическая ценность мясных товаров. Классификация мясных товаров. Мясные полуфабрикаты, ассортимент, требования к качеству. Колбасные изделия. Классификация, производство, ассортимент, отличительные особенности колбас. Сосиски сардельки, шпикачки, зельца, мясные копчености. Требования к качеству и хранению колбасных изделий. Мясные консервы. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования мясных товаров.	1,5	

18	Товароведная характеристика яичных товаров Химический состав, пищевая и биологическая ценность яиц. Классификация яиц. Качество яичных товаров. Яичные полуфабрикаты, ассортимент, требования к качеству. Требования к качеству и хранению яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования яичных товаров. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	1,5	
	Итого за 6 семестр	27	3
	Итого:	27	3

7.3 Наименование лабораторных работ

№ темы дисциплины	Наименование тем лабораторных работ	Объем часов (астр.)	Интерактивная форма проведения
4 семестр			
1	Лабораторная работа 1. Изучение ассортимента и контроль качества зерна и крупы.	1,5	Эксперимент
1	Лабораторная работа 2. Изучение ассортимента и контроль качества муки.	3	
2	Лабораторная работа 3. Изучение ассортимента и контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий.	1,5	Эксперимент
4	Лабораторная работа 4. Изучение ассортимента и контроль качества овощных консервов	3	
4	Лабораторная работа 5. Изучение ассортимента и контроль качества плодово-ягодных консервов	1,5	
5	Лабораторная работа 6. Изучение ассортимента и определение показателей качества меда	3	Эксперимент
6	Лабораторная работа 7. Изучение ассортимента и определение показателей качества мармеладных изделий	1,5	
6	Лабораторная работа 8. Изучение ассортимента и определение показателей качества халвы	3	
6	Лабораторная работа 9. Изучение ассортимента и определение показателей качества какао-порошка	1,5	
7	Лабораторная работа 10. Изучение ассортимента и определение показателей качества чая и чайных напитков	3	
8	Лабораторная работа 11. Изучение ассортимента и определение показателей качества вкусовых товаров	1,5	
9	Лабораторная работа 12. Изучение ассортимента и определение показателей качества виноградных вин	3	
12	Лабораторная работа 13. Изучение ассортимента и контроль качества молока	1,5	Эксперимент
12	Лабораторная работа 14. Изучение ассортимента и контроль качества творога и творожных изделий	3	
13	Лабораторная работа 15. Изучение ассортимента, исследование и контроль качества рыбных товаров.	1,5	
16	Лабораторная работа 16. Изучение ассортимента, исследование и контроль качества мясных товаров.	3	
	Итого за 6 семестр	40.5	3
	Итого:	40.5	3

7.4 Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

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
Итого за 6 семестр				36.45	4,05	40.5

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля	Тип контроля (текущий/ промежуточный)	Наименование оценочного средства
ПК-4	№1-18	Собеседование	Устный	Текущий	Вопросы для собеседования

8.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описания шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
ПК – 4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства					
Базовый	Знает: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке	Знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке	Знает основной материал, но допускает неточности в области свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке	Достаточные знания в области свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке	
	Умеет: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	Минимально справляется с решением практических задач по определению и анализу свойств	Справляется с решением практических задач по определению и анализу свойств сырья	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач по определению и	

	яющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса	полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса	анализу свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса	
	Владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества	Минимально владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества	Владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества	На достаточно хорошем уровне владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества	
Повышенный	Знает: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов				Глубокие знания свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменений при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов
	Умеет: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Свободно справляется с решением практических задач по определению и анализу свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
	Владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции				Свободно владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции

Описание шкалы оценивания

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

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
	4 семестр		
1.	Лабораторная работа № 1-6	5 неделя	15
2.	Лабораторная работа № 6-10	9 неделя	15
3.	Лабораторная работа № 10-16	15 неделя	25
	Итого за 6 семестр		55

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

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

Шкала пересчета рейтингового балла

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

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен дифференцированный зачет

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими лабораторные работы по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

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.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы - отчетов по лабораторным работам, конспекта приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем дисциплины лекционного курса, взаимосвязь тем лекций с лабораторными занятиями, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Ос- новная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы
1.Самостоятельное изучение литературы					
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	1,2	1,2,3	2	1,2

12.	Тема 12. Товароведная характеристика молока и молочных товаров	1,2	1,2,3	1,2	1,2
13.	Тема 13. Товароведная характеристика промысловых рыб	1,2	1,2,3	1,2	1,2
14.	Тема 14. Товароведная характеристика 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	1,2	1,2,3	1,2	1,2
2. Подготовка к лабораторным работам					
19.	Лабораторная работа 1-18	1,2	1,2,3	1,2	1,2

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. 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.

10.1.2. 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.

10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Беляева И.А. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, очной формы обучения, 2021-116с.
2. Беляева И.А. Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров», очной формы обучения, 2021-16с.

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

1. www.znaytovar.ru
2. www.tovarovedenie.ru

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные справочные системы: -

Программное обеспечение:

1. Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

ауд. 333 – для проведения занятий лекционного типа (мультимедийное оборудование ноутбук Acer Aspire, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; интерактивный проектор Epson EB 436-Wi; доска магнитно-маркерная 1-элементная 120x240);

ауд. 328 – лаборатория товароведения и экспертизы товаров – для проведения лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации (Шкаф сушильный ШС, фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01, рефрактометры ИРФ-454Б2, мини рН метр «Чекер 1», шкаф вытяжной ШВ-2, весы лабораторные электронные АН-620С, весы ВЛ-21, печь муфельная МИМП-3, микроскоп лабораторный МБС-1, микроскоп лабораторный бинокулярный с осветителем БИО-МЕД-1, шкаф суховоздушный ШСВЛ-80 (Касимов), шкаф ШВ-2 вытяжной с мойкой; мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия)

ауд. 336 – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная учебной мебелью

ауд. 308а – научно-исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы (Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета)