

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:25:45

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f5840642ba1c8c9a

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по учебной работе  
Пятигорского института (филиал) СКФУ  
Данченко Н.В..

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Товароведение продовольственных товаров**

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела	
Год начала обучения	2024	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	5	6

**Разработано:**

Доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения  
Лимарева Н.С.

Пятигорск, 2024 г.

### 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 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.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
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	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Проводит анализ свойств, функций сырьевых компонентов при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества
	ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Учитывает полученную информацию для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
	ИД-3 <sub>ПК-4</sub> Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества продуктов питания

#### 4. Объем учебной дисциплины и формы контроля \*

Объем занятий: всего: ___4___ з.е. 144 акад.ч.	ОФО, в акад. часах	ЗФО, в акад. часах
<b>Контактная работа:</b>	72/4	16/0
Лекции/из них практическая подготовка	36/0	8/0
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	36/4	8/2
<b>Самостоятельная работа</b>	18	119
<b>Формы контроля</b>		
Экзамен	54	9

\* Дисциплина (модуль) предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

#### 5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	очная форма				заочная форма				
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов	
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		
			5 семестр				6 семестр				
	<b>Раздел 1. Товароведение товаров растительного происхождения</b>										
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.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2		8	1	2		4		7

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.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2		4	1	2			7
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 хранения и транспортирования свежих плодов, овощей и грибов.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2			1	2			7
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.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2		4	1	2			7
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.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2		4	1				7
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.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2			1				7



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.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2			1				7
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.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2		4	1				7
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.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2			1				7
14.	Товароведная характеристика рыбных товаров. Соленая, сушеная, вяленая, копченая рыба. Балычные изделия. Икра и икорные товары. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2			1				7
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.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2							

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.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2			1			7
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.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2		4	1			4
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.	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub> ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	2			1			3
	<b>ИТОГО за 5 семестр</b>		<b>36</b>		<b>36/4</b>	<b>18</b>			
	<b>ИТОГО за 6 семестр</b>					<b>8</b>		<b>8/2</b>	<b>119</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>36</b>		<b>36/4</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>8/2</b>	<b>119</b>

## 6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);

- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

## **7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

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

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

8.1.1. 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.

8.1.2. 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.

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

1. 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, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.- Пятигорск,2024.-93с.

2. Методические указания по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине: «Товароведение продовольственных товаров» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль)-Технология и организация ресторанного дела.-Пятигорск,2024 – 12 с.

8.3. 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)

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

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks– Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a>
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: <a href="http://www.biblioclub.ru">www.biblioclub.ru</a>

Программное обеспечение:

1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.</li> <li>2. Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021.</li> <li>3. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-эа/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office <a href="https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674">https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674</a></li> </ol>
---	--

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

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Лабораторные занятия	Лаборатория контроля качества пищевых продуктов – для проведения лабораторных работ Шкафы сушильные; фотоколориметр фотоэлектрический; плитки электрические переносные; рефрактометры; мини рН метры; весы лабораторные электронные; печь муфельная; шкаф суховоздушный; микроскопы лабораторные; шкаф вытяжной; столы лабораторные с надстройкой; химическая посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; доска учебная; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной информационно-образовательной среде университета
Практическая подготовка	Осуществляется в структурных подразделениях университета и (или) в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении

### 11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), ока-

зывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

## **12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения**

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (Bigbluebutton, MicrosoftTeams, а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.