

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 06.07.2023 10:16:33  
Уникальный программный ключ:  
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaedebeea849

**Министерство науки и высшего образования РФ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дагестанский государственный технический университет»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина Товароведение продовольственных товаров  
наименование дисциплины по ОПОП

для направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания  
код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация  
ресторанного сервиса


факультет Технологический,  
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и  
товароведения.  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 2 семестр (ы) 3,4.  
очная, очно-заочная, заочная

г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Разработчик  Абдулхаликов З.А., к.т.н., ст. преподаватель  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 10 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ от 14.09.2021 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания факультета технологического от 13.09.2021 года, протокол № 1.

Председатель Методического совета технологического факультета Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

« 13 » 09 2021 г.

Декан ТФ  Абдулхаликов З.А.  
подпись ФИО

Начальник УО  Магомаева Э.В.  
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе  Баламирзоев Н.Л.

### **1. Цели освоения дисциплины.**

Целью курса "Товароведение пищевых продуктов" является ознакомление студентов с систематизацией и классификацией пищевых продуктов, изучение природы, свойств товаров, рассматривающих их как предметы потребления.

Полезность пищевых продуктов - это их способность удовлетворить потребности человека в веществах, необходимых для его жизнедеятельности. Предметом курса "Товароведение продовольственных товаров" является изучение тех свойств продуктов, которые определяют их полезность, т.е. физические, химические, биологические, а также условия хранения этих продовольственных товаров с целью максимального сохранения их свойств

### **2. Задачи дисциплины.**

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения,
2. Изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции,
3. Определение пищевой ценности продуктов,
4. Рассмотрение основных положений технических регламентов на пищевую продукцию,
5. Изучение классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков;
6. Изучение требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах;
7. Изучение упаковки, маркировки и хранения продукции.

### **3. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к обязательной части дисциплин учебного плана.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин «Органическая химия с основами биохимии», «Микробиология».

Изучение дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как «Биохимические и физикохимические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке», «Физиология питания», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания», а так же прохождения практик и выполнения выпускной квалификационной работы.

**4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)**

*В результате освоения дисциплины «Технология лечебно- профилактического питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:*

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК-2	Способность применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ПК-1	Организация технологического процесса индустриального производства продукции общественного питания	ПК-1.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**5. Объем и содержание дисциплины (модуля)**

Форма обучения	очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	5/180	5/180	5/180
Лекции, час	51	26	13
Практические занятия, час	-	-	8
Лабораторные занятия, час	34	18	-
Самостоятельная работа, час	59	100	146
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	-	-	-
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	Зачет	Зачет	Зачет 4. на контроль
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов, при заочной форме 1 ЗЕТ – 9 часов)	Экзамен 1 зет 36 ч.	Экзамен 1 зет 36 ч.	Экзамен 9 ч. на контроль

#### 4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/ п	Раздел* дисциплины, тема лекции и вопросы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)											
		очная				очно - заочная				заочная			
		Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>2 курс, 3 семестр</b>													
1	<p><b>ЛЕКЦИЯ 1</b>  <b>ТЕМА: «Предмет и задачи товароведения продовольственных продуктов, функции и методы»</b>                      1. Предмет и задачи курса                      2. Возникновение и развитие дисциплины как науки, связь с другими предметами.                      3. Основные функции и методы товароведения продовольственных продуктов.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	1	-	-	3
2.	<p><b>ЛЕКЦИЯ 2</b>  <b>ТЕМА: «Физические свойства и химический состав пищевых продуктов»</b>                      1. Физические свойства пищевых продуктов и их связь с качеством и сроками хранения.                      2. Химический состав пищевых продуктов. Вода, формы связи, количественное определение.                      3. Минеральные вещества пищевых продуктов. Классификация.</p>	2	-	5		1	-	5	2	-	-	2	3

<p>3. ЛЕКЦИЯ 3  ТЕМА: «<u>Органические вещества пищевых продуктов</u>»  1. Белки пищевых продуктов, особенности строения и свойств.  2. Углеводы пищевых продуктов.  3. Липиды и липоиды пищевых продуктов.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3
<p>4. ЛЕКЦИЯ 4  ТЕМА: «<u>Классификация пищевых продуктов и их пищевая ценность</u>»  1. Основы классификации пищевых продуктов.  2. Понятие о пищевой ценности продовольственных продуктов.  3. Усвояемость продуктов питания.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3
<p>5. ЛЕКЦИЯ 5  ТЕМА: «<u>Товароведческая характеристика плодов, овощей и грибов</u>»  1. Классификация овощей, особенности химсостава и хранения.  2. Классификация плодов, особенности химсостава и хранения.  3. Болезни плодов и овощей.</p>	2	-	4	-	1	-	4	4	1	-	-	4
<p>6. ЛЕКЦИЯ 6  ТЕМА: «<u>Товароведческая характеристика молока</u>»  1. Ассортимент и химический состав.  2. Технологическая обработка молока и ее влияние на тепловую ценность. Показатели качества, требования к хранению и реализации молока.</p>	2	-	4	-	1	-	-	2	2	-	2	3

<p>7. ЛЕКЦИЯ 7 ТЕМА: «Товароведческая характеристика кисломолочных изделий»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, особенности химсостава.</li> <li>2. Технология производства кисломолочных продуктов и ее влияние на качество готовой продукции.</li> <li>3. Показатели качества, требования к таре, условиям хранения и реализации кисломолочных продуктов.</li> </ol>	2	-	-	-	1	-	-	4	-	-	-	3
<p>8. ЛЕКЦИЯ 8 ТЕМА: «Товароведческая характеристика сыров»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, особенности химсостава.</li> <li>2. Технология производства молочных твердых и мягких сыров.</li> <li>3. Показатели качества сыров, требования к упаковке, условиям хранения и реализации сыров.</li> </ol>	2	-	-	6	1	-	-	4	-	-	-	4
<p>9. ЛЕКЦИЯ 9 ТЕМА: «Товароведческая характеристика мяса и мясопродуктов»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация мяса и мясопродуктов, морфологический и химсостав.</li> <li>2. Холодильная обработка и хранение мяса. Характеристика охлажденного и мороженого мяса, особенности упаковки и хранения.</li> <li>3. Послеубойные изменения в мясе, требования к качеству и хранению.</li> </ol>	2	-	4	4	1	-	-	4	2	-	-	4
<p>10. ЛЕКЦИЯ 10 ТЕМА: «Товароведческая характеристика субпродуктов и их кулинарное назначение».</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Категории и виды субпродуктов, морфологический и химический состав.</li> <li>2. Пищевая ценность, технология обработки различных видов.</li> <li>3. Использование в диетическом и лечебном питании субпродуктов, требования к качеству и хранению.</li> </ol>	2	-	-	4	1	-	-	4	-	-	-	3

<p>11. <u>ЛЕКЦИЯ 11</u>  <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика мяса птицы и его кулинарное использование».</u>  1. Классификация тушек птицы по виду, возрасту, упитанности, способу обработки.  2. Морфологический и химический состав мяса птицы.  3. Дефекты тушек птицы, требования к качеству, хранению и условиям реализации.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3
<p>12. <u>ЛЕКЦИЯ 12</u>  <u>тема: «Товароведческая характеристика колбасных изделий»</u>  1. Классификация и химсостав колбасных изделий.  2. Технология производства варенных, полукопченых и копченых колбас и других изделий.  3. Требования к качеству, хранению, реализации колбасных изделий.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3
<p>13. <u>ЛЕКЦИЯ 13</u>  <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика рыбы»</u>  1. Классификация, ассортимент, особенности химсостава.  2. Анатомические и морфологические особенности промысловых рыб с костным и хрящевым скелетом.  3. Живая рыба, оценка качества, условия хранения и транспортировки.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	2	-	-	4
<p>14. <u>ЛЕКЦИЯ 14</u>  <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика рыбопродуктов»</u>  1. Характеристика соленой рыбной продукции, дефекты, особенности производства.  2. Охлажденная рыба, ассортимент, биохимические и физикохимические изменения.  3. Мороженая рыба, ассортимент, способы размораживания.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3



<p>15. <u>ЛЕКЦИЯ 15</u>  <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика балычных изделий»</u>  1. Балычные рыбные товары, ассортимент, требования к качеству и хранению.  2. Пищевая ценность икры, химсостав, основы производства, ассортимент.  3. Характеристика нерыбного водного сырья, особенности химсостава, упаковки и условий хранения.</p>	2	-	-	7	1	-	-	4	-	-	-	3
<p>16. <u>ЛЕКЦИЯ 16</u>  <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика растительных жиров»</u>  1. Классификация, строение, особенности химсостава.  2. Растительные масла, особенности технологии производства, ассортимент, требования к таре и хранению.  3. Показатели качества жира, процессы происходящие при хранении.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	1	-	-	3
<p>17. <u>ЛЕКЦИЯ 17</u>  <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика животных жиров»</u>  1. Ассортимент, особенности химсостава.  2. Технология производства маргарина, кулинарных жиров, требования к качеству и хранению.  3. Майонез, пищевая ценность, особенности технологии производства, требования к качеству и хранению.</p>	2	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3
<b>4 семестр</b>												

<p>18. <u>ЛЕКЦИЯ 18</u>  ТЕМА: «Зерно и продукты его переработки»  1. Классификация, строение и особенности химсостава зерновых культур.  2. Условия хранения зерновых культур и его влияние на их качество.  3. Ассортимент круп. Технология производства, определения качества. Условия хранения.</p>	2	-	5	-	1	-	-	6	1	-	-	11
<p>19. <u>ЛЕКЦИЯ 19</u>  ТЕМА: «Мука и хлебо-мучные изделия»  1. Классификация муки, особенность ее химсостава, технология производства, условия хранения.  2. Виды хлеба, технология производства, особенности хранения.  3. Макароны изделия, классификация, технология производства, особенности упаковки и хранения.</p>	2	-	4	-	1	-	5	6	-	-	2	10
<p>20. <u>ЛЕКЦИЯ 20</u>  ТЕМА: «Товароведческая характеристика кондитерских изделий»  1. Классификация кондитерских изделий.  2. Технология производства немучных кондитерских изделий, особенности упаковки и хранения.  3. Технология производства какао, шоколада, особенности упаковки и хранения.</p>	2	-	-	10	1	-	-	6	1	-	-	10

<p>21. <u>ЛЕКЦИЯ 21</u>  <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика крахмала, сахара и меда»</u>  1. Виды крахмала, химическая природа, особенности упаковки и хранения.  2. Технология производства сахара, ассортимент, особенности упаковки и хранения.  3. Классификация меда, химический состав.искусственный мед, технология его производства.</p>	2	-	4	8	1	-	-	6	-	-	-	10
<p>22. <u>ЛЕКЦИЯ 22</u>  <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика вкусовых товаров»</u>  1. Классификация вкусовых товаров. Особенности химсостава.  2. Приправы и пряности, технология производства, химсостав, особенности упаковки и хранения.  3. Ассортимент чая и кофе, технология производства, особенности химсостава, упаковки и хранения вкусовых товаров.</p>	2	-	4	-	1	-	4	6	1	-	2	10
<p>23. <u>ЛЕКЦИЯ 23</u>  <u>ТЕМА: «Товароведческая характеристика напитков»</u>  1. Классификация напитков, особенности химсостава, упаковки и хранения.  2. Спирт, водка, минеральные напитки, технология производства, требования к качеству.  3. Виноградные вина, технология производства, требования к качеству.  4. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, технология, требование к качеству.</p>	2	-	-	10	1	-	-	8	-	-	-	10

24.	<u>ЛЕКЦИЯ 24</u> ТЕМА: «Товароведческая характеристика яичных белков» 1. Строение, химсостав и пищевая ценность яиц. 2. Классификация, оценки качества яйца. 3. Продукты переработки яиц, особенности технологии, показатели качества, условия хранения.	2	-	-	-	1	-	-	6	-	-	-	10
25.	<u>ЛЕКЦИЯ 25</u> ТЕМА: «Экспертиза качества потребительских товаров» 1. Методы и способы отбора проб для проведения экспертизы товаров. 2. Методы проведения экспертизы продовольственных товаров.	2	-	-	10	1	-	-	6	1	-	-	10
26.	<u>ЛЕКЦИЯ 26</u> ТЕМА: «Кодирование потребительских товаров» 1. Особенности кодирования потребительских товаров. Маркировка потребительских товаров.	1	-	-	-	1	-	-	4	-	-	-	10
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5 лекц. 2 аттестация 6-10 лекц. 3 аттестация 11-15 лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Зачет (3 семестр) Экзамен (4семестр)				Зачет (4 семестр) Экзамен (5семестр)				Зачет (6 семестр) Экзамен (7семестр)			
<b>Итого</b>		51	-	34	59	26	-	18	100	13	-	8	146

#### 4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
Курс 2, семестр 3						
1	2	3				7
1.	Лекция № 1,2,3,4	Органолептические и физические методы определения показателей качества пищевых продуктов	5	5	2	1,2,3,4,5,6,7
2.	Лекция № 5	Определение качества свежих плодов и овощей	4	4		1,2,3,4,5,6
3.	Лекция № 6,7,8	Оценка качества молока и молочных продуктов	4		2	1,2,3,4,5,6,11
4.	Лекция № 9-12	Оценка качества мяса убойных животных	4			1,2,3,4,5,6,8
		<b>Итого:</b>	17	9	4	
Курс 3, семестр 4						
5.	Лекция № 18	Изучение зерновых культур. Оценка качества круп определение качества клейковины	5			1,2,3,4,5,6,7
6.	Лекция № 19	Определение органолептических и физико-химических свойств хлеба.	4	5	2	1,2,3,4,5,6
7.	Лекция № 20,21	Оценка качества кондитерских товаров	4			1,2,3,4,5,6
8.	Лекция № 22,23	Оценка качества вкусовых товаров	4	4	2	1,2,3,4,5,6
		<b>Итого:</b>	17	9	4	
		<b>Всего:</b>	34	18	8	

### 4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Курс 2, семестр 3</b>						
1	Предмет и задачи товароведения продовольственных продуктов, функции и методы	-	2	3	1,2,3,4,5,6,7	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
2	Физические свойства и химический состав пищевых продуктов		2	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
3	Органические вещества пищевых продуктов	-	2	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
4	Классификация пищевых продуктов и их пищевая ценность	-	2	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
5	Товароведческая характеристика плодов, овощей и грибов	-	4	4	1,2,3,4,5,6,11	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
6	Товароведческая характеристика молока	-	2	3	1,2,3,4,5,6,10	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
7	Товароведческая характеристика кисломолочных изделий	-	4	3	1,2,3,4,5,6,10	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
8	Товароведческая характеристика сыров	6	4	4	1,2,3,4,5,6,10	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
9	Товароведческая характеристика мяса и мясопродуктов	4	4	4	1,2,3,4,5,6,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
10	Товароведческая характеристика субпродуктов и их кулинарное назначение	4	4	3	1,2,3,4,5,6,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
11	Товароведческая характеристика мяса птицы и его кулинарное использование	-	2	3	1,2,3,4,5,6,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.

12	Товароведческая характеристика колбасных изделий	-	2	3	1,2,3,4,5,6,8	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
13	Товароведческая характеристика рыбы	-	2	4	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
14	Товароведческая характеристика рыбопродуктов	-	2	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
15	Товароведческая характеристика балычных изделий	7	4	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
16	Товароведческая характеристика растительных жиров	-	2	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад
17	Товароведческая характеристика, животных жиров	-	2	3	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад
	<b>Итого:</b>	21	46	55		
<b>Курс 2, семестр 4</b>						
18	Зерно и продукты его переработки	-	6	11	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
19	Мука и хлебо-мучные изделия	-	6	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
20	Товароведческая характеристика кондитерских изделий	10	6	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
21	Товароведческая характеристика крахмала, сахара и меда	8	6	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
22	Товароведческая характеристика вкусовых товаров»	-	6	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, докла, контр. раб. № 2.
23	Товароведческая характеристика напитков	10	8	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 2.
24	Товароведческая характеристика яичных белков	-	6	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
25	Экспертиза качества потребительских товаров	10	6	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад, контр. раб. № 3.
26	Кодирование потребительских товаров	-	4	10	1,2,3,4,5,6	Реферат, доклад

	<b>Итого:</b>	38	54	91		
	<b>Всего:</b>	59	100	146		



## 5. Образовательные технологии

В рамках курса «Товароведение продовольственных товаров» уделяется особое внимание установлению межпредметных связей, демонстрации возможности применения полученных знаний в практической деятельности.

В лекционных занятиях используются следующие инновационные методы:

- **групповая форма обучения** - форма обучения, позволяющая обучающимся эффективно взаимодействовать в микрогруппах при формировании и закреплении знаний;

- **компетентностный подход к оценке знаний** - это подход, акцентирующий внимание на результатах образования, причем в качестве результата рассматривается не сумма усвоенной информации, а способность человека действовать в различных проблемных ситуациях;

- **лично-ориентированное обучение** - это такое обучение, где во главу угла ставится личность обучаемого, ее самобытность, самооценку, субъективный опыт каждого сначала раскрывается, а затем согласовывается с содержанием образования;

- **междисциплинарный подход** - подход к обучению, позволяющий научить студентов самостоятельно «добывать» знания из разных областей, группировать их и концентрировать в контексте конкретной решаемой задачи:

- **развивающее обучение** - ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию. В концепции развивающего обучения учащийся рассматривается не как объект обучающих воздействий учителя, а как самоизменяющийся субъект учения.

В процессе выполнения практических занятий используются следующие методы:

- **исследовательский метод обучения** - метод обучения, обеспечивающий возможность организации поисковой деятельности обучаемых по решению новых для них проблем, процессе которой осуществляется овладение обучаемыми методами научного познания и развитие творческой деятельности;

- **метод рейтинга** - определение оценки деятельности личности или события. В последние годы начинает использоваться как метод контроля и оценки в учебно-воспитательном процессе;

- **проблемно-ориентированный подход** - подход к обучению позволяющий сфокусировать внимание студентов на анализе и разрешении, какой-либо конкретной проблемной ситуации, что становится отправной точкой в процессе обучения.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме, составляет не менее 20 % аудиторных занятий (36 ч.).

**5. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)**

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

## Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
<b>Основная</b>						
1.	Лк, пз,лб	Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие.	Щетилина, И. П.	Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 115 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/117802">https://e.lanbook.com/book/117802</a> (дата обращения: 04.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		
2.	Лк, пз,лб	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебник	Васюкова, А. Т.	Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/138155">https://e.lanbook.com/book/138155</a> (дата обращения:		

1	2	3	4	5	6	7
				04.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		
3.	Лк, пз,лб	Товароведение продовольственных товаров. Продукты растительного происхождения : учебное пособие	Китаевская, С. В.	Казань : Казанский национальный исследовательск ий технологическ ий университет, 2008. — 220 с. — ISBN 978-5- 7882-0584-7. — Текст : электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/63509.html">https://www.ipr bookshop.ru/63 509.html</a> (дата обращения: 01.12.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
<b>Дополнительная</b>						
4.	Лк, пз, лб	Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие	Терещенко, В. П.	Санкт- Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114- 1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/168709">https://e.lanboo k.com/book/168 709</a> (дата обращения: 04.11.2021). —		

1	2	3	4	5	6	7
				Режим доступа: для авториз. пользователей.		
5.		Учебно-метод. указания к выпол. лабор. работ №1,2,3,4,5 по дисц. "Товароведение продовольственных товаров": для студ. напр. подг. бакалавров "Продукты питания из растительного сырья"	Абдулхаликов З.А.	ФГБОУ ВО "ДГТУ", Каф. ТППОПиТ, [Per. №5221], Ч. 1. - Махачкала : ИПЦ ДГТУ, 2020. - 36 с.	10	-
6.	Лк, Пз, Лб.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2.01.2000, № 29-ФЗ (в ред. от 9.05.2005).			-	1
7.	Лк, Пз, Лб.	ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»			-	1
8.	Пз, Лб.	Действующие стандарты на мясные товары, яичные продукты ГОСТ и ГОСТ Р			-	1
9.	Пз, Лб.	Действующие стандарты на рыбные товары и морепродукты ГОСТ и ГОСТ Р			-	1
10.	Пз, Лб.	Действующие стандарты на молоко и молочные продукты ГОСТ и ГОСТ Р			-	1
11.	Пз, Лб.	Действующие стандарты на пищевые жиры ГОСТ и ГОСТ Р			-	1

## Периодические издания

Питание и общество

Вопросы питания

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

### Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@ragus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», [www.probiznes.ru](http://www.probiznes.ru), информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. Компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: ScienceDiet\_Vser\_Guide\_RUS.pdf; elsevierrostovscopus 2011.ppt; Sciverse\_Scopus\_Vser\_Guide\_RUS.pdf.
3. Технические средства обучения:
  - мультимедийное оборудование;
  - фотоальбомы;
  - наборы плакатов;
  - телевизор с приставкой;
  - видеофильмы;
4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированная лаборатория, укомплектованная мебелью, специальным оборудованием и стандартными измерительными приборами:
  - рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
  - сушильный шкаф;
  - микроскоп;
  - фотоэлектроколориметр;
  - пенетрометр;
  - рН-метр универсальный;
  - перемешивающее устройство ПЭ-6410;
  - водяные бани;
  - встряхиватель WU-4;
  - холодильник «POZIS»;
  - центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
  - аквадисциллятор ДЭ-4-02 (з.сз-пб);
  - электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
  - плита электрическая Электра 1001;
  - термостат «ELEKTROTECHNIKA»;
  - штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;

- весы технические;
- весы аналитические;
- наборы ареометров для молока с АРТ термометром;
- набор ареометров общего назначения АОН-1;
- набор термометров.

### **Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;
- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

## 9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. ....;
2. ....;
3. ....;
4. ....;
5. ....

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры  
\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент \_\_\_\_\_  
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

### Согласовано:

Декан (директор) \_\_\_\_\_ Абдулхаликов З.А., к.т.н. \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета \_\_\_\_\_ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

Уровень образования

бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата  
/магистратуры/специальность

19.03.04 «Технология продукции и организации  
общественного питания

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления  
подготовки/специализация

Технология и организация ресторанного сервиса

(наименование)

Разработчик

подпись



Абдулхаликов З.А., к.т.н., ст. преподаватель

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
«14» \_\_\_\_\_ 2021 г., протокол № \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой

подпись



Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
  - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
    - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
  - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
    - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
    - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
  - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
  - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
  - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

## **1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль –Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1) ОПК-2 – Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
- 2) ПК-1 – Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

## 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем <sup>1</sup>
1	2	3	4
<p>ОПК-2 – Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК 2.2– эффективно применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p>	<p>- знает принципы применения естественных законов и их методов, исследований в производстве;                      - способен эффективно использовать основные законы и методы исследования в праве;                      - участвует в решении задач профессиональной деятельности</p>	<p>Раздел – Товароведение плодов и овощей;                      Раздел – Товароведение молока и молочных товаров;                      Раздел – Товароведение мяса и мясных товаров;                      Раздел – Товароведение рыбы и рыбных товаров;                      Раздел – Товароведение жиров;                      Раздел – Товароведение зерномучных товаров;                      Раздел – Товароведение кондитерских товаров;                      Раздел – Товароведение вкусовых товаров;                      Раздел – Товароведение яичных товаров</p>
<p>ПК-1 – Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>ПК-1.1 - контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания</p>	<p>- Знает технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания.</p>	<p>Раздел – Товароведение плодов и овощей;                      Раздел – Товароведение молока и молочных товаров;                      Раздел – Товароведение мяса и мясных товаров;</p>

специализированных пищевых продуктов;	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		Раздел – Товароведение рыбы и рыбных товаров; Раздел – Товароведение жиров; Раздел – Товароведение зерномучных товаров; Раздел – Товароведение кондитерских товаров; Раздел – Товароведение вкусовых товаров; Раздел – Товароведение яичных товаров
---------------------------------------	---	--	--

### 2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК 2.2– эффективно применяет основные законы и методы исследования естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Контр. работа текущей аттестации №1			отчет	-	Контрольные вопросы для зачёта
ПК-1–Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и	ПК-1.3. - контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при		Контр. работа текущей аттестации №2		отчет	-	Контрольные вопросы для зачёта и экзамена

специализированных пищевых продуктов;	производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
---------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

**СРС** – самостоятельная работа студентов;

**КР**– курсовая работа;

**КП** – курсовой проект.

## 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков
1	2	3



<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продemonстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

## 2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобалльная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобалльная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала;</li> <li>- исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>- правильно формирует определения;</li> <li>- демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>- умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>- достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>- демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе;</li> <li>- умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>- испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>- знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>- умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> <li>- незнания значительной части программного материала;</li> <li>- не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>- неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- неумение делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>

### **3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП**

#### **3.1. Задания и вопросы для входного контроля**

1. Строение, классификация и свойства углеводов.
2. Строение, классификация и свойства аминокислот.
3. Строение, классификация и свойства жирных высокомолекулярных кислот.
4. Строение, классификация и свойства белков.
5. Строение, классификация и свойства жиров.
6. Клетчатка, строение, свойства.
7. Гимецеллоиды, строение, свойства.
8. Пектиновые вещества, строение, свойства.
9. Ферменты, классификация, строение, свойства.
10. Сахара, строение, свойства.
11. Водорастворимые витамины, строение и свойства.
12. Жирорастворимые витамины, строение, свойства.
13. Строение и свойства воды.

#### **3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций**

##### **Курс 2, семестр 3**

##### **Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1**

1. Предмет и задачи курса.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Потери продовольственных товаров.
4. Пищевая ценность и химический состав продтоваров.
5. Виды связи влаги в продуктах. Равновесная и критическая влажности.
6. Доброкачественность продуктов. Пути приобретения продуктами ядовитых свойств. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН).
7. Стандарты и стандартизация. Виды и категории стандартов.
8. Классификация стандартов. Информационная литература по стандартам.
9. Классификация и особенности химического состава свежих плодов и овощей.
10. Оценка качества картофеля, дефекты, хранение.
11. Продукты переработки плодов и овощей.

##### **Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2**

1. Технология производства и оценка качества квашеной капусты.
2. Молоко и молочные продукты, классификация, пищевая ценность.
3. Технология производства кисломолочных продуктов и ее влияние на качество готовой продукции.
4. Коровье масло, технология производства, ассортимент, требования к качеству.
5. Производство и классификация сыров, оценка качества.
6. Классификация мяса и мясопродуктов. Характеристика охлажденного и замороженного мяса.
7. Послеубойные изменения в мясе, требования к качеству и хранению.
8. Технология производства, ассортимента и качество колбасных изделий.
9. Категории и виды субпродуктов, химический состав.

### **Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №3**

- 1.Классификация тушек птицы по виду, возрасту, упитанности.
- 2.Классификация промысловых рыб. Анатомические и морфологические особенности промысловых рыб.
- 3.Живая рыба, оценка качества, условия хранения и транспортировки.
- 4.Охлажденная рыба, ассортимент, биохимические и физико-химические изменения.
- 5.Мороженая рыба, ассортимент, способы размораживания.
- 6.Балычные рыбные товары, ассортимент, требования к качеству и хранению.
- 7.Характеристика нерыбного водного сырья, особенности химсостава, упаковки и условий хранения.

### **Курс 2, семестр 4**

#### **Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1**

- 1.Классификация, строение, химический состав зерновых культур.
- 2.Ассортимент круп. Технология производства, определение качества, хранение.
- 3.Мука, технология производства, виды, типы и товарные сорта, простой и сортовой помол.
- 4.Макаронные изделия, технология производства, классификация, оценка качества.
- 5.Технология производства печёного хлеба, особенности хранения.
- 6.Классификация хлебобулочных изделий. Болезни и дефекты хлеба.
- 7.Классификация кондитерских изделий. Технология производства не мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение.

#### **Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2**

1. Виды и оценка качества крахмала.
2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, ассортимента, требования к качеству.
3. Классификация меда, химсостав. искусственный мед, технология производства.
4. Вкусовые продукты, определение, классификации. Пряности и приправы.
5. Производство и оценка качества чая, ассортимент.
6. Кофе, технология производства. Зеленый, натуральный, растворимый кофе, кофейные напитки.
7. Приправы и пряности. Технология производства
8. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству и хранению

#### **Перечень вопросов к текущей аттестационной работе №3**

1. Классификация напитков, особенности химсостава. Минеральные напитки, производство, требования к качеству.
2. Алкогольные напитки. Спирт, водка, ликероводочные изделия, ром, виски.
3. Виноградные вина, классификация. Коньяк.
4. Пиво, ассортимент, технология производства, хранение, оценка качества.
5. Яичные товары, нормирование, дефекты, химический состав.
6. Методика оценки качества сыпучих продуктов (точечная, объединенная, средняя пробы, навеска для анализа).
7. Основные требования к информации для потребителя на упаковке продовольственных товаров. Срок хранения и срок годности.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

### **3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)**

#### **Список вопросов к зачету**

1. Предмет и задачи курса.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Потери продовольственных товаров.
4. Пищевая ценность и химический состав продтоваров.
5. Виды связи влаги в продуктах. Равновесная и критическая влажности.
6. Доброкачественность продуктов. Пути приобретения продуктами ядовитых свойств. Санитарноэпидемиологические правила и нормативы (СанПиН).
7. Стандарты и стандартизация. Виды и категории стандартов.
8. Классификация стандартов. Информационная литература по стандартам.
9. Классификация и особенности химического состава свежих плодов и овощей.
10. Оценка качества картофеля, дефекты, хранение.
11. Продукты переработки плодов и овощей.
12. Технология производства и оценка качества квашеной капусты.
13. Молоко и молочные продукты, классификация, пищевая ценность.
14. Технология производства кисломолочных продуктов и ее влияние на качество готовой продукции.
15. Коровье масло, технология производства, ассортимент, требования к качеству.
16. Производство и классификация сыров, оценка качества.
17. Классификация мяса и мясопродуктов. Характеристика охлажденного и замороженного мяса.
18. Послеубойные изменения в мясе, требования к качеству и хранению. технология производства, ассортимент и качество колбасных изделий.
19. Категории и виды субпродуктов, химический состав.
20. Классификация тушек птицы по виду, возрасту, упитанности.
21. Классификация промысловых рыб. Анатомические и морфологические особенности промысловых рыб.
22. Живая рыба, оценка качества, условия хранения и транспортировки.
23. Охлажденная рыба, ассортимент, биохимические и физико-химические изменения.
24. Мороженая рыба, ассортимент, способы размораживания.
25. Балычные рыбные товары, ассортимент, требования к качеству и хранению.

26. Характеристика нерыбного водного сырья, особенности химсостава, упаковки и условий хранения.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП не возможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.

### Перечень вопросов к экзамену

1. Классификация, строение, химический состав зерновых культур.
2. Ассортимент круп. Технология производства, определение качества, хранение.
3. Мука, технология производства, виды, типы и товарные сорта, простой и сортовой помол.
4. Макароны изделия, технология производства, классификация, оценка качества.
5. Технология производства печёного хлеба, особенности хранения.
6. Классификация хлебобулочных изделий. Болезни и дефекты хлеба.
7. Классификация кондитерских изделий. Технология производства не мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение.
8. Виды и оценка качества крахмала.
9. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, ассортимента, требования к качеству.
10. Классификация меда, химсостав. Искусственный мед, технология производства.
11. Вкусовые продукты, определение, классификации. Пряности и приправы.
12. Производство и оценка качества чая, ассортимент.
13. Кофе, технология производства. Зеленый, натуральный, растворимый кофе, кофейные напитки.
14. Приправы и пряности. Технология производства.
15. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству и хранению.
16. Классификация напитков, особенности химсостава. Минеральные напитки, производство, требования к качеству.
17. Алкогольные напитки. Спирт, водка, ликероводочные изделия, ром, виски.
18. Виноградные вина, классификация. Коньяк.
19. Пиво, ассортимент, технология производства, хранение, оценка качества.
20. Яичные товары, нормирование, дефекты, химический состав.
21. Методика оценки качества сыпучих продуктов (точечная, объединенная, средняя пробы, навеска для анализа).
22. Основные требования к информации для потребителя на упаковке продовольственных товаров. Срок хранения и срок годности.

Зачеты и экзамены могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки

качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

**Форма экзаменационного билета (пример оформления)**

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

Дисциплина(модуль) Товароведение продовольственных товаров

Код, направление подготовки/специальность 19.03.04 ТП и ООП

Профиль (программа, специализация) Т и ОРС

Кафедра ТПП, ОП и Т Курс 2 Семестр 4

Форма обучения -- очная/очно-заочная/заочная

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Классификация, строение, химический состав зерновых культур.
2. Вкусовые продукты, определение, классификации. Пряности и приправы, технология производства, химсостав.

Экзаменатор...Абдулхаликов З.А.

Утвержден на заседании кафедры (протокол №      от      20     г.)

Зав. кафедрой (ТППОПиТ).....Демирова А. Ф.



Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачёта (зачета с оценкой) / экзамена:

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).