

Рецензенты:

1. Балашова Елена Александровна, к.х.н., доцент кафедры менеджмента Ивановского филиала ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

2. Кузнецов Владимир Васильевич., д.х.н., профессор кафедры неорганической химии ИГХТУ

Целями учебной дисциплины являются усвоение понятий, теоретических вопросов в области товароведения продовольственных товаров однородных групп, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности в области маркетинга, обеспечение достижения результатов освоения программы.

В задачи дисциплины входят:

- усвоение основных понятий, относящихся к товарам различных однородных групп;
- ознакомление с основными нормативными и техническими документами, учебной и специальной литературой по товароведению продовольственных товаров однородных групп;
- изучение требований к качеству, основных факторов, формирующих и сохраняющих качество продовольственных товаров;
- изучение ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров, овладение современными методами оценки их качества для проведения их идентификации и обнаружения фальсификации, экспертизы, подтверждения соответствия;
- приобретение навыков анализа и формирования ассортимента продовольственных товаров;
- формирование необходимых компетенций.

Программа дисциплины «Общий курс товароведения продовольственных товаров» составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Торговое дело» (профиль «Коммерция»).

Составитель: Воронин М.В., к.х.н., доцент кафедры Коммерции, технологии и прикладной информатики

_____ (подпись)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры Коммерции, технологии и прикладной информатики «_____» 2016 г.

Заведующий кафедрой _____ / к.э.н., доц. Е.С. Васильчук
(подпись)

Согласовано _____

МП

(подпись)

(ФИО представителя бизнес-сообщества или государственных органов управления, должность и место работы)

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры Коммерции, технологии и прикладной информатики, протокол № _____ от «_____» _____ 201_ г.

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры
Коммерции, технологии и прикладной информатики, протокол № ____ от « ____ »
_____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры
Коммерции, технологии и прикладной информатики, протокол № ____ от « ____ »
_____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____ (подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Содержание

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель дисциплины

Целями учебной дисциплины являются усвоение понятий, теоретических вопросов в области товароведения продовольственных товаров однородных групп, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности в области маркетинга, обеспечение достижения результатов освоения программы.

Учебные задачи дисциплины

В задачи дисциплины входят:

- усвоение основных понятий, относящихся к товарам различных однородных групп;
- ознакомление с основными нормативными и техническими документами, учебной и специальной литературой по товароведению продовольственных товаров однородных групп;
- изучение требований к качеству, основных факторов, формирующих и сохраняющих качество продовольственных товаров;
- изучение ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров, овладение современными методами оценки их качества для проведения их идентификации и обнаружения фальсификации, экспертизы, подтверждения соответствия;
- приобретение навыков анализа и формирования ассортимента продовольственных товаров;
- формирование необходимых компетенций.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина входит в перечень дисциплин базовой части (Б1.Б.22.2).

Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатель объема дисциплины	Всего часов	
	Очная ф.о.	Заочная ф.о.
Объем дисциплины в зачетных единицах	3	
Объем дисциплины в часах	108	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	52	20
Объем аудиторной работы (всего)	48	20
в том числе:		
• лекции	16	4
• лабораторные занятия		

• практические занятия	32	8
Объем электронного обучения		
в том числе:		
• лекции		
• практические занятия		
Самостоятельная работа (всего)	56	92

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Коммерческая деятельность», «Маркетинг», «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия».

Для успешного освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров», студент должен:

1. Знать:
 - техническую документацию, необходимую для профессиональной деятельности (ОПК - 5).
2. Уметь:
 - пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов (ОПК-4);
 - применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с компьютером как средством управления информацией (ОПК-4);
3. Владеть:
 - готовностью к выявлению и удовлетворению потребностей покупателей товаров, их формированию с помощью маркетинговых коммуникаций, способностью изучать и прогнозировать спрос потребителей, анализировать маркетинговую информацию, конъюнктуру товарного рынка (ПК -3).
 - способностью осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью; (ОПК-4);

Изучение дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как: ««Спецкурс товароведения продовольственных товаров»», «Управление ассортиментом торговой организации».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ОПК-4 - способностью осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной, или торгово-технологической); применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с компьютером как средством управления информацией.

В результате освоения компетенции ОПК-4 студент должен:

- 1. Знать:** методы хранения, обработки и оценки информации.
- 2. Уметь:** применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации.
- 3. Владеть:** компьютером как средством управления информацией.

ОПК-5 - готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной, или торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления.

В результате освоения компетенции ОПК-5 студент должен:

- 1. Знать:** технические документы в своей профессиональной деятельности.
- 2. Уметь:** пользоваться техническими документами в своей профессиональной деятельности.
- 3. Владеть:** навыками работы с техническими документами в своей профессиональной деятельности.

ПК-1 - способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству.

В результате освоения компетенции ПК-1 студент должен:

- 1. Знать:** методы и показатели качества потребительских товаров.
- 2. Уметь:** управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству.
- 3. Владеть:** методами анализа ассортимента товаров.

ПК-4 - способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации.

В результате освоения компетенции ПК-4 студент должен:

- 1. Знать:** виды и методы идентификации товаров.
- 2. Уметь:** идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации.
- 3. Владеть:** методами идентификации товаров.

ПК-11- способность участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной).

В результате освоения компетенции ПК-11 студент должен:

- 1. Знать** инновационные методы, средства и технологии в области профессиональной деятельности.
- 2. Уметь:** выбирать инновационных методы, средства и технологии в области профессиональной деятельности.
- 3. Владеть:** способностью разрабатывать инновационные методы, средства и технологии в области профессиональной деятельности.

ПК-13 - готовностью участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной).

В результате освоения компетенции ПК-13 студент должен:

- 1. Знать:** основы проектирования бизнес-процессов.
- 2. Уметь:** реализовывать проекты в области профессиональной деятельности.
- 3. Владеть:** способностью проектировать бизнес-процессы.

Формы контроля

Текущий и рубежный контроль осуществляется лектором и преподавателем, ведущим практические занятия, в соответствии с тематическим планом.

Промежуточная аттестация в 4 семестре – зачет.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формы контроля	Результаты освоения (знать, уметь, владеть, понимать)	Образовательные технологии
Семестр 4 Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров					
	Тема 1. Потребительские свойства продовольственных товаров	<i>Товароведение:</i> цели, задачи, предмет, основные понятия. Товар как объект изучения. Потребительная стоимость продовольственных товаров, факторы, ее определяющие. Потребительские свойства продовольственных товаров. Пищевая ценность – основное функциональное свойство продовольственных товаров: энергетическая, биологическая и физиологическая ценность, безопасность, доброкачественность, усвояемость, сохраняемость, органолептическая ценность. Химический состав пищевых продуктов. <i>Неорганические вещества:</i> вода пищевых продуктов и влияние ее на их сохраняемость; минеральные вещества – влияние на качество и значение в питании. <i>Органические вещества:</i> углеводы, белки и азотистые вещества, липиды, ферменты, витамины, красящие и ароматические вещества, органические кислоты, дубильные вещества. Содержание, влияние на потребительские свойства, изменения при производстве и хранении продовольственных товаров. Пути повышения биологической ценности продовольственных товаров. Физические, химические, физико-химические свойства пищевых продуктов: взаимосвязь с	ОП К-4, 5; ПК-1, 4, 11, 13	1. Знать: - потребительские свойства товаров; - принципы организации товародвижения. 2. Уметь: определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. 3. Владеть: владеть системой товародвижения	Лекции ; практические занятия ; письменные или устные домашние задания ; консультации преподавателей

		<p>химическим составом, влияние на качество и сохраняемость. Классификация и кодирование продовольственных товаров. Сущность иерархического и фасетного методов классификации, их применение. Кодирование информации о товарах. Признаки и правила классификации товаров. Основные группы продовольственных товаров. Ассортимент, его виды и показатели, понятие о структуре, широте, полноте, новизне ассортимента. Оптимальный и рациональный ассортимент.</p> <p>Место и роль потребительских свойств продовольственных товаров в предметной области и профессиональной деятельности. Изменение потребительских свойств пищевых продуктов при механической, термической и холодильной обработках. Особенности формирования ассортимента товаров.</p>		<p>логистическим и процессами на предприятиях питания.</p> <p>4.</p>	
Тема 2. Методы определения качества продовольственных товаров	<p><i>Качество продовольственных товаров.</i></p> <p>Основные понятия и термины в области качества. Сущность проблемы качества, экономическая и социальная значимость повышения качества в рыночных условиях. Характеристики и показатели качества, в том числе безопасность продукции. Источники опасности пищевых продуктов: химические, физические, микробиологические. Количественные и качественные показатели. Факторы формирования качества продукции на этапах проектирования, производства, обращения и потребления. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров при производстве и хранении: сырье, технология производства, оборудование, условия и способы хранения. Внутренние (состав, строение) и внешние (режим хранения, упаковка) факторы.</p> <p>Градация качества: классы, торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, брак. Дефекты товаров и их классификация. Организация контроля качества товаров в сфере обращения. Классификация и характеристика видов контроля качества: сплошной, выборочный и систематический контроль качества товаров на предприятии.</p> <p>Правила отбора выборки и проб (точечной, объединенной, средней). Порядок отбора образцов (проб) пищевых продуктов и составления объединенной пробы для оценки качества. Основные понятия в области методов определения и оценки качества. Методы определения показателей качества пищевых продуктов. Органолептический метод оценки качества. Сущность балловой системы оценки качества. Расчетный, экспертный и социологический методы. Измерительные методы исследования: физические, химические, микробиологические, технологические. Достоинства и недостатки методов определения качества. Виды и общая характеристика товарной экспертизы: товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарно-санитарная.</p>	<p>ОП К-4, 5; ПК-1, 4, 11, 13</p>	<p>1. Знать: - методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров; - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабриката в и качества готовой продукции.</p> <p>2. Уметь: проводить исследования по стандартным методикам;</p> <p>3. Владеть: навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации;</p>	<p>Лекции ; практические занятия ; лабораторные работы ; письменные или устные домашние задания ; консультации преподавателей</p>	

		Сущность, организация, общие правила и порядок проведения товароведной экспертизы в сфере обращения.		умением применять полученные знания в практической деятельности.	
Тема 3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов в	<p><i>Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении:</i> физические, химические, биохимические и микробиологические. Гарантийные сроки хранения пищевых продуктов. Режимы и способы хранения. Виды потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке: естественные потери, актируемые потери, их причины и меры снижения в сфере обращения. Основные способы консервирования пищевых продуктов и сырья: физические, физико-химические, химические, биохимические. Сущность, влияние на пищевую ценность и сохраняемость. Общие условия транспортирования и хранения продовольственных товаров.</p> <p>Классификация и характеристика видов тары и упаковочных материалов, основные требования к таре и упаковке. Влияние тары и упаковочных материалов на качество и сохраняемость пищевых продуктов. Информация о товаре. Виды, формы и средства товарной информации. Требования, предъявляемые к маркировке продовольственных товаров. Товарно-сопроводительные и подтверждающие качество документы.</p> <p>Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении в предприятиях общественного питания, виды потерь в условиях предприятий общественного питания. Использование способов обработки, условий и способов хранения на увеличение сохраняемости продовольственного сырья.</p>	ОП К-4, 5; ПК-1, 4, 11, 13	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные свойства и показатели ассортимента товаров; - принципы организации хранения. - инструменты мониторинга и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> владеть системой товародвижения и логистическим и процессами на предприятиях питания. - методами идентификации и пищевого сырья с точки зрения влияния его качества на стоимость. 	Лекции ; практические занятия ; лабораторные работы ; письменные или устные домашние задания ; консультации преподавателей	
Семестр 4. Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения					
Тема 4. Зерномучные товары	Состояние производства и потребления зерна и продуктов его переработки. Классификация зерновых культур по целевому назначению и ботаническим признакам. Морфологические и анатомические особенности злаковых и бобовых культур. Основные зерновые и бобовые культуры. Строение зерна. Особенности химического состава зерновых и	ОП К-4, 5; ПК-1, 4, 11,	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров; 	Лекции ; практические занятия ; лабораторные	

	<p>бобовых культур. Показатели качества зерна.</p> <p><i>Крупа.</i> Формирование качества крупы в процессе производства. Виды и ассортимент круп. Пищевая ценность и потребительские свойства основных видов круп. Деление круп на номера, марки и товарные сорта. Показатели качества крупы. Дефекты круп. Упаковка, транспортирование и хранение круп.</p> <p><i>Мука.</i> Классификация муки. Факторы формирования качества муки в процессе производства. Сорта пшеничной хлебопекарной и макаронной муки, ржаной муки. Хлебопекарные свойства муки. Показатели и нормы качества муки, дефекты, причины их появления и меры предупреждения. Условия и сроки хранения муки.</p> <p><i>Хлебобулочные изделия.</i> Пищевая ценность хлеба. Сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Особенности технологии производства хлеба. Влияние новых прогрессивных способов приготовления теста на качество хлеба. Классификация, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий в зависимости от вида муки, рецептуры, способа выпечки, способа разделки и назначения. Основные направления совершенствования ассортимента и повышения биологической ценности хлебобулочных изделий. Показатели качества хлеба: форма изделий, поверхность, окраска корок, состояние мякиша, вкус и запах, влажность, кислотность, пористость хлеба. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения. Бракераж и укладка хлеба, его транспортирование, хранение.</p> <p><i>Сухарные и бараночные изделия.</i> Общая характеристика. Классификация. Потребительские свойства. Факторы формирования качества в процессе производства. Показатели качества изделий. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.</p> <p><i>Макаронные изделия.</i> Сырье и особенности производства макаронных изделий. Классификация макаронных изделий: типы, подтипы, виды и их ассортимент. Характеристика качества макаронных изделий: группы и товарные сорта. Условия и сроки хранения. Дефекты, их причины и меры предупреждения.</p> <p><i>Пищевые концентраты.</i> Концентраты обеденных блюд. Сухие продукты для детского и диетического питания. Овсяные диетические продукты. Сухие завтраки. Сырьё и основы технологии производства. Ассортимент. Оценка качества, показатели безопасности. Особенности транспортирования, хранения.</p> <p>Показатели безопасности зерна, крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий, пищевых концентратов.</p> <p>Характеристика ассортимента продуктов переработки зерна, используемых в общественном питании. Технологические свойства муки, изменения потребительских свойств крупы при кулинарной обработке.</p>	13 4	<p>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>2. Уметь: проводить исследования по стандартным методикам;</p> <p>3. Владеть: навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.</p>	<p>работы ;</p> <p>письменные или устные домашние задания;</p> <p>консультации преподавателей</p>
--	---	------	---	---

		Требования к качеству продуктов переработки зерна.			
Тема 5. Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы	<p>Состояние производства и потребления свежих и переработанных овощей, плодов и грибов. Особенности химического состава овощей и плодов. <i>Свежие овощи</i>. Классификация овощей. Понятие о вегетативных и генеративных овощах. Вегетативные овощи: клубнеплоды (картофель, топинамбур), корнеплоды (морковь, свекла, редис, редьки, репа, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак, хрен), капустные овощи (белокачанная, краснокочанная, цветная, садовская, брюссельская, кольраби, брокколи), луковые, салатные овощи. Подгруппы генеративных или плодовых овощей: тыквенные (огурцы, арбузы, дыни, тыквы, кабачки, патиссоны), томатные (томаты, перец, баклажаны), бобовые (горох, фасоль, бобы). Характеристика хозяйственно-ботанических сортов овощей, сроки созревания, использование. Болезни овощей.</p> <p><i>Свежие плоды</i>. Классификация плодов и ягод: семечковые (яблоки, груши, айва, рябина), косточковые (абрикосы, персики, вишня, слива, кизил), ягоды (настоящие – виноград, смородина, крыжовник, клюква, брусника, черника; сложные – малина, ежевика; ложные – земляника, клубника), орехоплодные, субтропические, тропические. Помологические и ампелографические (для винограда) сорта плодов, сроки созревания, назначение и использование. Болезни плодов.</p> <p>Степени зрелости овощей и плодов: съемная, потребительская, физиологическая, техническая. Качество свежих плодов и овощей: форма, величина, окраска, свежесть, внутреннее строение, загрязненность, механические повреждения, повреждения вредителями. Болезни свежих плодов и овощей. Градации качества - классы и товарные сорта; стандартные, нестандартные, брак. Упаковка, транспортирование. Режимы и способы хранения плодов и овощей. Изменение потребительских свойств свежих плодов и овощей при хранении. Процессы дозревания, плоды и овощи, способные к дозреванию при хранении.</p> <p>Классификация и потребительские свойства свежих грибов. Деление на категории в зависимости от товарной и пищевой ценности.</p> <p><i>Переработанные плоды, овощи, грибы</i>. Основной ассортимент <i>сушеных</i> плодов и овощей. Способы сушки: естественная, искусственная, в том числе сублимационная. Оценка качества, упаковка, хранение сушеных овощей и плодов. Ассортимент <i>квашеных</i> (соленых, моченых) овощей. Условия и сущность процессов производства квашеных и соленых овощей. Потребительские свойства квашеных и соленых овощей. Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. <i>Фруктовоовощные консервы</i>:</p>	ОП К-4, 5; ПК-1, 4, 11, 13	<p>1. Знать: - методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров; - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>2. Уметь: проводить исследования по стандартным методикам;</p> <p>3. Владеть: навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.</p>	Лекции ; практические занятия ; лабораторные работы ; письменные или устные домашние задания ; консультации преподавателей	

		<p>сущность процессов производства, основные виды и ассортимент. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения консервов. <i>Быстрозамороженные</i> овощи и плоды. Потребительские свойства и использование. Ассортимент, хранение. <i>Переработанные грибы</i>: сушеные, соленые, маринованные, отварные грибы. Требования к качеству.</p> <p>Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.</p> <p>Характеристика ассортимента свежих овощей и грибов, продуктов их переработки, используемых в общественном питании. Изменения потребительских свойств овощей при кулинарной обработке. Требования к качеству свежих овощей и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения. Сокращение потерь овощей и плодов в сфере обращения.</p>			
Тема 6. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	<p>Состояние производства и потребления крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров. <i>Крахмал</i>. Сырьё и особенности производства крахмала. Химический состав и строение зёрен крахмала. Свойства крахмала: гигроскопичность, набухаемость, способность крахмала образовывать клейстеры и студни. Виды и отличительные особенности. Качество крахмала, товарные сорта. Упаковка, хранение. Основные виды крахмалопродуктов: модифицированные крахмалы, патока, глюкоза, искусственное саго. Требования к качеству, использование.</p> <p><i>Сахар</i>. Сырьё и особенности производства сахара. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, хранение. Заменители сахара, особенности состава, свойства и назначение, использование.</p> <p><i>Мед</i>. Особенности состава и пищевой ценности. Классификация меда по источникам сбора нектара, способу получения. Требования к качеству. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения. Методы обнаружения фальсификации меда. Признаки натуральности меда. Хранение меда.</p> <p><i>Кондитерские изделия</i>. Классификация кондитерских изделий. <i>Фруктово-ягодные</i> кондитерские изделия (мармелад, пастила и зефир, варенье, джем, повидло, желе, конфитюр, цукаты). Химический состав и пищевая ценность. <i>Мармелад</i>. Виды, формирование качества в процессе производства. Сущность процесса студнеобразования. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. <i>Пастила и зефир</i>. Отличительные особенности видов, формирование потребительских свойств в процессе производства. Сущность процесса пенообразования. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. <i>Варенье, джем, повидло, желе, конфитюр, цукаты</i>. Отличительные особенности</p>	ОП К-4, 5; ПК-1, 4, 11, 13	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров; - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабриката и качества готовой продукции. <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> проводить исследования по стандартным методикам; <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной 	<p>Лекции ;</p> <p>практические занятия ;</p> <p>лабораторные работы ;</p> <p>письменные или устные домашние задания ;</p> <p>консультации преподавателей</p>	

	<p>производства, потребительских свойств. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, их причины и меры предупреждения.</p> <p><i>Карамельные изделия.</i> Особенности состава, факторы формирования качества карамели в процессе производства. Классификация и характеристика видов карамели. Виды начинок и особенности их состава. Ассортимент карамели. Показатели качества, дефекты, их причины и меры предупреждения.</p> <p><i>Шоколад и какао-порошок.</i> Характеристика сырья и процессов производства шоколада. Химический состав и пищевая ценность. Классификация, особенности обыкновенного и десертного шоколада, шоколада с добавлениями и без добавлений. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Виды <i>какао-порошка</i>. Состав. Формирование качества в процессе производства. Требования к качеству, дефекты.</p> <p><i>Конфетные изделия.</i> Формирование качества конфетных масс (помадные, фруктово-желейные, пралиновые, грильяжные, марципановые, кремовые, сбивные, ликерные, комбинированные) в процессе производства. Виды глазури и особенности их состава. Показатели качества, дефекты, их причины и меры предупреждения. Ассортимент конфет. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности производства и характеристика видов <i>драже, ириса</i>. Ассортимент, требования к качеству, дефекты.</p> <p><i>Халва и восточные сладости.</i> Сырье и особенности получения халвы. Химический состав и пищевая ценность халвы. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Классификация и общая характеристика восточных сладостей; ассортимент, показатели качества, дефекты, их причины и меры предупреждения.</p> <p><i>Мучные кондитерские изделия.</i> Классификация и общая характеристика. <i>Печенье</i>: виды (бисквитное, сухое, слоеное), сырьё и особенности производства печенья, ассортимент, показатели качества. <i>Пряничные изделия</i>: виды (сырцовые, заварные) состав и особенности производства, формирование ассортимента, требования к качеству. <i>Вафли</i>: виды, особенности производства формирование ассортимента, требования к качеству. <i>Торты и пирожные</i>: виды в зависимости от основного и отделочного полуфабрикатов, состав и особенности получения, ассортимент, требования к качеству. <i>Кексы и ромовые бабы</i>: виды, состав и особенности получения, ассортимент, требования к качеству. Дефекты мучных кондитерских изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.</p> <p><i>Кондитерские изделия специального назначения</i>: детские, витаминизированные,</p>		<p>документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.</p>	
--	--	--	---	--

		<p>диетические и лечебные. Виды. Особенности химического состава. Ассортимент. Показатели качества, дефекты.</p> <p>Упаковка, условия и сроки хранения кондитерских изделий.</p> <p>Показатели безопасности сахара, крахмала, меда и кондитерских товаров.</p> <p>Характеристика крахмала и крахмалопродуктов. Сахар, мед и кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия: сдобное печенье, пирожные и торты, ассортимент, особенности производства и формирование потребительских свойств. Требования к качеству, организация контроля качества.</p>			
Тема 7. Вкусовые товары	<p>Состояние производства и потребления различных видов вкусовых товаров. Общая характеристика, назначение вкусовых товаров.</p> <p><i>Безалкогольные напитки</i>: общая характеристика, значение в питании. <i>Минеральные воды</i>: классификация и ассортимент, особенности состава и назначения. Естественные и искусственные минеральные воды. Деление естественных минеральных вод в зависимости от содержания активных химических веществ. <i>Соки плодово-ягодные и овощные</i>: натуральные, с сахаром, купажируемые, концентрированные, для детского питания, соки с мякотью. Особенности производства. Требования к качеству соков. Напитки, экстракты, сиропы. Газированные напитки. Оценка качества газированных плодово-ягодных напитков. Сухие напитки. Хранение безалкогольных напитков. <i>Квас</i>. Сырьё для производства хлебного и плодово-ягодного кваса. Основные виды кваса. Требования к качеству, дефекты и хранение кваса.</p> <p><i>Слабоалкогольные напитки</i>. <i>Пиво</i>: химический состав и действие на организм человека. Сырьё и особенности получения пива. Ассортимент пива, светлое и тёмное пиво. Требования к качеству пива. Дефекты, их причины и меры предупреждения, условия и хранение пива.</p> <p><i>Алкогoльные напитки</i>. Влияние алкоголя на организм человека. Сырьё для производства спирта этилового пищевого. Сорты спирта этилового ректификованного. Виды и сорта водки. Классификация и ассортимент ликёроводочных изделий: наливки, настойки, ликеры, аперитивы, кремы, виски, ром, коктейли, пунши. Особенности их получения и состава. Требования к качеству водки и ликёроводочных изделий. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Хранение ликёроводочной продукции.</p> <p><i>Виноградные вина</i>. Общая технологическая схема производства виноградных вин. Вина сортовые и купажные. Ординарные, марочные, коллекционные вина. Вина белые, розовые, красные. Столовые, креплёные, ароматизированные, игристые, шипучие вина. Требования к качеству. Сущность балловой оценки качества вин. Дефекты и болезни</p>	ОП К-4, 5; ПК-1, 4, 11, 13	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров; - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> проводить исследования по стандартным методикам; <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания 	<p>Лекции ;</p> <p>практические занятия ;</p> <p>письменные или устные домашние задания ;</p> <p>консультации преподавателей</p>	

	<p>виноградных вин, их причины и меры предупреждения. Хранение вин. <i>Игристые вина</i>: отличительные особенности, формирование качества в процессе производства шампанского, игристых и шипучих вин. <i>Плодово-ягодные вина</i>. Особенности производства, ассортимента, качества. <i>Коньяк</i>. Особенности получения формирования ассортимента: ординарные, марочные, коллекционные. Оценка качества и хранение коньяков.</p> <p><i>Чай</i>. Потребительские свойства. Классификация. Чай байховый: черный, зеленый, желтый и красный. Отличительные особенности обработки и получения черного и зеленого чая. Прессованный чай: плиточный, кирпичный, особенности производства. Требования к качеству чая, торговые сорта, условия и сроки хранения. <i>Чайные напитки</i>: общая характеристика, отличия от чая, назначение и использование. <i>Кофе</i>: виды и сорта кофе, закупаемого Россией. Химический состав кофейных зерен. Формирование потребительских свойств торговых сортов жареного натурального кофе. Растворимый кофе: особенности производства, формирование качества. Кофейные напитки: особенности состава и формирования ассортимента, назначение и использование. Требования к качеству кофе, условия и сроки хранения. Показатели безопасности чая, кофе, чайных и кофейных напитков.</p> <p><i>Пряности и приправы</i>. Значение в питании. Классификация и характеристика видов, особенности состава отдельных видов, назначение. <i>Поваренная соль</i>: значение в питании, виды, требования к качеству. Пищевые органические кислоты. Пищевые красители. Желирующие вещества. Упаковка, особенности хранения. Показатели качества и безопасности.</p>		практической деятельности.	
Семестр 4. Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения				
Тема 8. Пищевые жиры и масложировые продукты	<p>Состояние производства и потребления пищевых жиров. Состав и свойства жиров. <i>Растительные масла</i>. Масличное сырьё. Сущность методов получения растительных масел прессованием и экстрагированием. Влияние способа производства и рафинации на качество масла. Особенности состава и пищевой ценности растительных масел. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты, причины их появления и меры предупреждения. <i>Жиры животные топленые</i>. Классификация, состав и пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, дефекты.</p> <p>Виды масложировых продуктов, получаемых на основе растительного масла. <i>Спреды, маргарин, кулинарные жиры, майонез</i>. Виды, назначение, состав. Сущность технологии их получения, ассортимент. Требования к качеству. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.</p> <p>Изменения жиров при хранении, природные и синтетические антиокислители.</p>	ОП К-4, 5; ПК-1, 4, 11, 13	<p>1. Знать: - методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров; - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>2. Уметь: проводить</p>	Лекции ; практические занятия ; лабораторные работы ; письменные или устные домашние задания ; консультации преподавателя

	<p>Условия и сроки хранения жиров. Показатели безопасности пищевых жиров.</p> <p>Характеристика ассортимента масложировых продуктов, используемых в общественном питании. Технологические свойства, изменения при кулинарной обработке. Требования к качеству масложировых продуктов.</p>		<p>исследования по стандартным методикам;</p> <p>3. Владеть: навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.</p>	й
Тема 9. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	<p>Состояние производства и потребления молока и молочных продуктов. <i>Молоко и сливки:</i> химический состав и пищевая ценность. Значение молока и молочных продуктов в питании. Формирование ассортимента и промышленная обработка молока - сырья, показатели и оценка качества. <i>Кисломолочные продукты.</i> Сущность кисломолочного брожения и его роль в производстве кисломолочных продуктов, диетические и лечебные свойства. Классификация, ассортимент, показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. <i>Молочные консервы.</i> Сухое и сгущенное молоко, химический состав, формирование качества в процессе производства. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка и хранение. <i>Масло сливочное,</i> его виды и разновидности, состав, основы технологии производства. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности условий и сроков хранения. <i>Сыры.</i> Пищевая ценность. Классификация и формирование ассортимента: сыры сычужные твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, переработанные. Сыры кисломолочные. Особенности производства и формирования качества. Требования к качеству, маркировка. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности молочных продуктов.</p> <p><i>Яйца и яйцепродукты.</i> Строение яйца, химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства.</p>	ОП К-4, 5; ПК-1, 4, 11, 13	<p>1. Знать: - методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров; - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>2. Уметь: проводить исследования по стандартным методикам;</p> <p>3. Владеть: навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз; навыками оценки</p>	Лекции ; практические занятия ; лабораторные работы ; письменные или устные домашние задания ; консультации преподавателей

		<p>Оценка качества яиц и яйцепродуктов. Особенности хранения. Дефекты яиц. Пищевой и технический брак. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности яиц и яичных продуктов.</p> <p><i>Продукты детского питания.</i> Требования к качеству сырья, используемого для выработки продуктов детского питания. Основные виды и ассортимент продуктов детского питания. Медико-биологические требования к продуктам детского питания.</p> <p>Характеристика ассортимента молочных продуктов. Изменения потребительских свойств при кулинарной обработке. Требования к качеству молока.</p>		показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.	
10.	Тема 10. Мясо и мясные товары	<p>Состояние производства и потребления мяса и мясных продуктов. <i>Мясо животных.</i> Классификация мяса: по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и сортам мяса. Факторы формирования потребительских свойств мяса животных. Морфологический состав: строение основных тканей (мышечной, соединительной, жировой, костной, крови); химический состав и пищевая ценность мяса животных. Влияние вида, породы, пола, возраста, упитанности животных, анатомической части туши на химический состав мяса. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса. Послеубойные изменения мяса: созревание (автолиз) мяса; факторы, влияющие на биохимические процессы в мясе. Изменения качества мяса при хранении. Холодильная обработка мяса: способы, условия и скорость охлаждения и замораживания мяса. Условия и сроки хранения мяса охлажденного и замороженного. Условия размораживания мяса, характеристика происходящих изменений при размораживании и их влияние на качество мяса. Категории свежести мяса: свежее, сомнительной свежести и несвежее мясо. Органолептические, физические, химические, микробиологические и гистологические показатели. Стандартная разрубка туш. Пищевая ценность и кулинарное назначение отрубов.</p> <p><i>Мясные субпродукты.</i> Классификация и пищевая ценность мясных субпродуктов. Характеристика потребительских свойств, назначение и использование отдельных видов субпродуктов. Показатели качества, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Мясо домашней птицы.</i> Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию. Показатели и требования к качеству мяса птицы: категории свежести мяса птицы. Упаковка, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Мясные копчености.</i> Классификация и характеристика видов. Факторы формирования качества и ассортимента в процессе производства. Потребительские свойства отдельных видов</p>	ОП К-4, 5; ПК-1, 4, 11, 13	<p>1. Знать: - методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров; - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабриката и качества готовой продукции.</p> <p>2. Уметь: проводить исследования по стандартным методикам;</p> <p>3. Владеть: навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в</p>	Лекции ; практические занятия ; лабораторные работы ; письменные или устные домашние задания ; консультации преподавателей

		<p>мясокопченостей. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.</p> <p><i>Колбасные изделия.</i> Классификация и характеристика видов колбасных изделий. Влияние сырья и технологических процессов на качество готовой продукции. Формирование ассортимента: вареные, полукопченые, сырокопченые колбасы. Формирование потребительских свойств колбасных изделий. Требования к качеству и товарные сорта. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Мясные консервы.</i> Классификация, ассортимент. Формирование потребительских свойств и качества в процессе производства. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Мясные полуфабрикаты:</i> классификация и характеристика видов; факторы формирования потребительских свойств; ассортимент и кулинарное назначение отдельных видов; оценка качества, упаковка, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Мясные кулинарные изделия:</i> классификация и характеристика видов; факторы формирования потребительских свойств; ассортимент и кулинарное назначение отдельных видов; оценка качества, упаковка, условия и сроки хранения. Новые виды мясных кулинарных изделий и быстрозамороженных готовых блюд.</p> <p>Показатели безопасности мяса и мясных товаров.</p> <p>Характеристика ассортимента мясных продуктов, используемых в общественном питании. Технологические свойства, изменения потребительских свойств мяса при кулинарной обработке. Требования к качеству мясных продуктов.</p>		практической деятельности.	
11.	Тема 11. Рыба и рыбные продукты	<p>Состояние производства и потребления рыбы и рыбных продуктов. <i>Классификация промысловых рыб.</i> Анатомическое строение. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. <i>Живая, охлажденная, мороженая рыба.</i> Сравнительная характеристика потребительских свойств. <i>Живая рыба.</i> Основы сохранения живой рыбы. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты живой рыбы и основные болезни рыбы, и их влияние на качество рыбных товаров. Отличительные признаки больной рыбы. Условия и сроки реализации, условия и способы транспортирования и хранения живой рыбы. <i>Охлажденная рыба.</i> Факторы, формирующие качество охлажденной рыбы. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, условия и сроки хранения. Изменения в процессе хранения (физические, химические, микробиологические, биологические). <i>Мороженая рыба.</i> Ассортимент мороженой рыбы. Факторы, формирующие</p>	ОП К-4, 5; ПК-1, 4, 11, 13	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров; - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> проводить исследования 	<p>Лекции ;</p> <p>практические занятия ;</p> <p>лабораторные работы ;</p> <p>письменные или устные домашние задания ;</p> <p>консультации преподавателей</p>

	<p>качество при замораживании. Изменения, происходящие в рыбе при замораживании и хранении в замороженном состоянии. Глазированная рыба. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка, условия и сроки хранения. Размораживание и его влияние на качество рыбы.</p> <p><i>Соленые и маринованные рыбные товары.</i> Сущность соления и маринования рыбы. Ассортимент соленых, пряных и маринованных рыбных товаров. Способы посола и основы технологии производства, факторы формирования качества. Физико-химические основы посола, сущность процессов созревания рыбы при посоле. Характеристика созревающих при посоле рыб (семейства сельдевых и др.), а также незревающих при посоле видов рыб (тресковых и др.). Требования к качеству. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Вяленые и сушеные рыбные товары.</i> Сущность процессов и технологической обработки при сушке и вялении рыбы. Ассортимент. Влияние факторов на качество готовой продукции. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Копченые рыбные товары.</i> Сущность процесса и способы копчения. Классификация копченой рыбы по температуре и способу копчения. Ассортимент копченой рыбы. Требования к качеству. Дефекты и причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.</p> <p><i>Рыбные консервы и пресервы.</i> Пищевая ценность рыбных консервов. Классификация и ассортимент рыбных консервов и пресервов. Факторы формирования качества рыбных консервов и пресервов. Показатели качества. Дефекты, причины их появления и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия.</i> Общая характеристика, классификация и ассортимент рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Факторы, формирующие качество. Показатели и требования к качеству. Дефекты и их причины, меры предупреждения. Упаковка, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Икорные товары.</i> Общая характеристика икорных товаров. Химический состав и пищевая ценность икры. Классификация икры осетровых, лососевых и частиковых рыб. Сущность технологического процесса производства икры. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.</p> <p><i>Нерыбное водное сырье и морепродукты.</i> Общая характеристика основных видов нерыбных продуктов: ракообразные, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие, морские водоросли. Особенности строения, химического состава и</p>	<p>по стандартным методикам; 3. Владеть: навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.</p>	
--	---	---	--

		пищевой ценности. Ассортимент, потребительские свойства и использование. Показатели качества. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности рыбы и рыбных продуктов.			
--	--	--	--	--	--

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
 - практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, освещенные в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- использование лабораторного и мультимедийного оборудования.

- письменные или устные домашние задания;
- консультации преподавателей;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим/лабораторным занятиям, выполнение указанных выше письменных/устных заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей;
- групповые дискуссии и проекты;

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст]: учебник / Шевченко В.В. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2009. - 544 с. - (Высшее образование).-гриф МО РФ
2. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. - М.: Юрайт, 2012. - 463 с.. - (Бакалавр).-гриф МО РФ

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ.
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей" (ред. от 03.07.2016)

Дополнительная литература:

1. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. -1000 экз.-гриф УМО ЭБС Znanium.com.
2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для ВУЗов Издание 7-е доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2007 г.

3. Теплов В. И. Коммерческое товароведение [Электронный ресурс] : Учебник / Под общ. ред. д. э. н., проф. В. И. Теплова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 696 с.-гриф МО РФ
4. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с.-гриф УМО
5. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» 2008-2016 гг.
6. Журнал «Спрос» 2006-2016 гг.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <http://www.justsite.itn.ru/fish> - справочно-информационный материал по систематизации и идентификации рыб и нерыбных гидробионтов. Разработчик – Подсосонная М.А.
2. www.ika.ru – сайт института конъюнктуры агарного рынка (рынок мясных товаров).
3. www.meat-industry.ru - мясная промышленность России.
4. www.meatland.ru - новости рынка мяса.
5. www.apkmarket.ru - рынки продукции АПК.
6. www.5022203.ru - оборудование материалов для вакуумной упаковки.
7. <http://www.vniimp.ru/content.php?z=230>.- методические компоненты проведения идентификации состава мясного сырья и продуктов [Электронный ресурс].
<http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
8. <http://www.fao.org/> - сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов.
9. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
10. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
11. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
12. <http://www.gost.ru/> – Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
13. <http://www.interstandart.ru/> – Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
14. <http://www.rosпотреbnadzor.ru/> – Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
15. <http://www.ozpp.ru/> – Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
16. <http://www.mozp.org/> – Официальный сайт Московского общества защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
17. <http://www.asq.org/>. – Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
18. <http://www.1gost.ru/> – На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.
19. <http://www.znaytovar.ru/> – На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров.
20. <http://www.falshivkam.net/> – На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с

ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

21. <http://www.gost-shop.org/> – На сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

№ п/п	Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем	Номера тем
1.	Компьютерная программа Microsoft Word	1-11
2.	Компьютерная программа КонсультантПлюс	2,3,4,5,6,9,11

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тема 1. Потребительские свойства продовольственных товаров

Литература: О-1, О-2, Д-2.

Вопросы для самопроверки

1. История развития товароведения.
2. Межпредметные связи товароведения.
3. Задачи товароведения.
3. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества.
4. Методы товароведения.
5. Пищевая ценность продовольственных товаров
6. Химический состав продовольственных товаров.

Вопросы для обсуждения

1. Биологическая ценность продовольственных товаров.
2. Безопасность продовольственных товаров.

Тематика рефератов

1. Пищевая ценность продовольственных товаров.
2. Потребительские свойства продовольственных товаров и их оценка.

Тема 2. Методы определения качества продовольственных товаров

Литература: О-1, О-2, Д-2, Д-3.

Вопросы для самопроверки

1. Что понимают под «качеством продовольственных товаров»?
2. Показатели качества продовольственных товаров.
3. Назовите методы оценки показателей качества продовольственных товаров.
4. Достоинства и недостатки методов оценки качества продовольственных товаров.
5. Эмпирические и эвристические методы оценки качества товаров.

Вопросы для обсуждения

1. Качество продовольственных товаров.
2. Новые методы оценки качества продовольственных товаров.

Тематика рефератов

1. Экспресс-методы оценки качества продовольственных товаров.

2. Оценка качества продовольственных товаров (по группам).

Тема 3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов

Литература: О-1, О-2, Д-2, Д-3.

Вопросы для самопроверки

1. Факторы, влияющие на сохранение качества и потребительских свойств продовольственных товаров.
2. Методы консервирования продовольственных товаров.
3. В чем преимущества асептического консервирования?
4. Назовите физико-химические методы консервирования.
5. Инновационные методы консервирования.

Вопросы для обсуждения

1. Консервирование и пищевая ценность продовольственных товаров.
2. Инновационные методы консервирования.

Тематика рефератов

1. Химические методы консервирования.
2. Биохимические методы консервирования.

Тема 4. Зерномучные товары

Литература: О-1, О-2, Д-2, Д-3, Д-4.

Вопросы для самопроверки

1. Классификация зерновых культур.
2. Показатели качества и безопасности зерновых культур.
4. Классификация видов муки.
5. Классификация круп.
6. Формирование качества крупы.
7. Товароведная характеристика и классификация макаронных изделий.
8. Требования к качеству и дефекты макаронных изделий.
9. Какие изделия относятся к хлебобулочным?
10. В чем отличие в технологии производства хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки?
11. Показатели качества хлебобулочных изделий.
12. Обоснуйте потребительские достоинства крупы, подвергнутой гидротермической обработке и необработанной.
13. Какие показатели определяют товарный сорт крупы, муки?
14. Что такое клейковина? В чем ее значение для хлебопекарного производства?
15. Раскройте общие и специальные показатели качества продуктов переработки зерна.
16. Охарактеризуйте процессы, происходящие при хранении зерномучных товаров, возникновение дефектов, снижающих их потребительские свойства.
17. Почему возникает необходимость идентификации зерномучных товаров? Каковы методы ее проведения?
18. Перечислите показатели безопасности продуктов переработки зерна, особенности сертификации.
1. Почему возникает необходимость идентификации зерномучных товаров? Каковы методы ее проведения?

Тематика рефератов

1. Классификация зерна.
2. Оценка качества хлебобулочных изделий.

Тема 5. Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы

Литература: О-1, О-2, Д-2, Д-3, Д-4.

Вопросы для самопроверки

1. Классификация свежих плодов и овощей.
2. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент семечковых плодов.
3. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент косточковых плодов.
4. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент ягод.
5. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент орехоплодных.
6. Классификация, товароведная характеристика цитрусовых плодов.
7. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент тропических плодов.
8. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент субтропических плодов.
9. Основные принципы консервирования плодов и овощей.
10. Товароведная характеристика и классификация овощных консервов.
11. Товароведная характеристика и классификация плодово-ягодных консервов.
12. Классификация, ассортимент, требования к качеству и маркировке соков, нектаров и сокосодержащих напитков.
13. Особенности технологии производства, ассортимент и требования к качеству сушеных плодов и овощей.
14. Особенности технологии производства, ассортимент, требования к качеству быстрозамороженной плодоовощной продукции.
15. Использование консервантов при производстве плодоовощных консервов.
16. Товароведная характеристика, ассортимент и качество квашеных, соленых и моченых плодов и овощей.
17. В чем особенности свежих плодов и овощей как товара и сырья для переработки?
18. Почему необходимо знать и уметь идентифицировать сорта плодов и овощей?
19. В чем состоит сущность товарной обработки, свежих плодов и овощей?
20. Перечислите процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей, способы их регулирования для снижения потерь.
21. Обоснуйте сущность методов консервирования плодов и овощей квашением, маринованием, сушкой, замораживанием, стерилизацией.
22. Каковы градации качества свежих и переработанных плодов и овощей, недопустимые дефекты, показатели безопасности?
23. Обобщите перспективные направления формирования ассортимента переработанных плодов и овощей.

Вопросы для обсуждения

1. Почему необходимо знать и уметь идентифицировать сорта плодов и овощей?
2. Использование консервантов при производстве плодоовощных консервов.

Тематика рефератов

1. Классификация плодов и овощей.
2. Пищевая ценность плодов и овощей.
3. Свежие плоды (по группам).
4. Свежие овощи по группам.

Тема 6. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия

Литература: О-1, О-2, Д-2, Д-3, Д-4.

Вопросы для самопроверки

1. Дайте характеристику основных видов крахмала в зависимости от вида крахмалосодержащего сырья.
2. Приведите классификацию сахара в зависимости от вида сырья и технологии производства.
3. Укажите требования к условиям и срокам хранения сахара.
4. Дайте определение основным видам натурального мёда.
5. В чем отличие искусственного мёда от натурального.
6. Приведите классификацию сахаристых кондитерских изделий.
7. Классификация и ассортимент карамели.
8. Товароведная характеристика и ассортимент шоколада.
9. Экспертиза качества и дефекты шоколада.
10. Классификация и ассортимент конфет.
11. Ассортимент и товароведная характеристика мармелада.
12. Ассортимент и товарная характеристика пастильных изделий.
13. Классификация и товароведная характеристика мучнистых кондитерских изделий.
14. Требования к маркировке кондитерских изделий.
15. Как определить природу и товарный сорт крахмала?
16. Перечислите причины возникновения дефектов сахара (желтоватость, наличие взвешенных частиц в растворе).
17. В чем отличие сахара-песка от сахара-рафинада?
18. Как проводится идентификация разных видов меда?
19. Сравните показатели качества конфет и карамели, пряников и печенья, вафель и халвы.
20. Назовите отличительные признаки десертного и обыкновенного шоколада.
21. Какие показатели качества оцениваются при экспертизе тортов и пирожных?
22. Перечислите недопустимые дефекты карамели и конфет.
23. Охарактеризуйте современные упаковочные средства для тортов и пирожных, режим и сроки хранения.

Вопросы для обсуждения

1. Современные упаковочные средства для тортов и пирожных.
2. Идентификация меда и кондитерских товаров.

Тематика рефератов

1. Товароведная характеристика меда.
2. Товароведная характеристика шоколада.

Тема 7. Вкусовые товары

Литература: О-1, О-2, Д-2, Д-3, Д-4.

Вопросы для самопроверки

1. Классификация вкусовых товаров.
2. Определение понятия «Спирт этиловый». Классификация.
3. Классификация и ассортимент водок.
4. Требования к качеству и безопасности водок.
5. Товароведная характеристика национальных крепких алкогольных напитков (джин, абсент, шнапс, сакэ и др.)
6. Товароведная характеристика виски, рома и текилы.
7. Классификация и товароведная характеристика ассортимента коньяка и бренди.
8. Национальная классификация виноградных вин.

9. Классификация и характеристика ассортимента пива.
10. Классификация и ассортимент пива.
11. Классификация и требования к качеству минеральных вод.
12. Классификация и ассортимент чая.
13. Классификация и товароведная характеристика ассортимента кофе.
14. Товароведная характеристика ассортимента пряностей, приправ и вкусоароматических добавок.
15. В чем значение вкусовых товаров в питании человека? Назовите принципы их классификации.
16. Какие вещества обуславливают применение пряностей?
17. Какова биохимическая сущность различия в технологии и составе чая и кофе?
18. Перечислите принципы формирования торговых сортов чая и кофе.
19. Назовите показатели качества пива и кваса, возможные дефекты.
20. Какие соединения называют сивушными маслами? Как они влияют на качество водки?
21. Что такое «брют»?
22. Охарактеризуйте условия и сроки хранения, пива, виноградных вин, их дефекты и болезни.

Вопросы для обсуждения

1. Национальная классификация виноградных вин.
2. Значение вкусовых товаров в питании человека? Назовите принципы их классификации.

Тематика рефератов

1. Виноградные вина.
2. Товароведная характеристика кофе.
3. Товароведная характеристика чая.

Тема 8. Пищевые жиры и масложировые продукты

Литература: О-1, О-2, Д-2, Д-3, Д-4.

Вопросы для самопроверки

1. Перечислите виды жидких растительных масел и масличные культуры, из семян и плодов которых их получают.
2. Какие виды твердых растительных масел вы знаете?
3. Какие виды очистки жидких растительных масел вы знаете?
4. Чем объясняется высокая стойкость в хранении масла-какао?
5. Что является основным сырьем в производстве маргарина? Что такое гидрогенизация жидких растительных масел?
6. Что представляет майонез по своей структуре? Назовите основные структурные элементы жиров, их влияние на потребительские свойства и сохранности жировых товаров.
7. Какие изменения происходят в жирах при хранении, их сущность и влияние на качество?
8. Перечислите вещества, наиболее характерные для жиров сомнительной свежести и несвежих.
9. Назовите показатели качества и безопасности жиров, регламентируемые нормативно-технической документацией.
10. В каких случаях проводится экспертиза качества жировых товаров?
11. В чем состоит необходимость и сущность рафинации жиров?
12. Назовите показатели качества жировых товаров, формирующие их товарные сорта.
13. В чем превосходство маргарина над коровьим маслом, и наоборот?

14. Какой из токсичных элементов регламентирован только для маргарина и почему?

15. При каких условиях может происходить расслаивание майонеза. В чем его сущность, способы предупреждения?

Вопросы для обсуждения

1. В чем превосходство маргарина над коровьим маслом, и наоборот?

2. Какие изменения происходят в жирах при хранении, их сущность и влияние на качество?

Тематика рефератов

1. Методы рафинации растительных масел.

2. Идентификация и фальсификация пищевых жиров.

Тема 9. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты

Литература: О-1, О-2, Д-2, Д-3, Д-4.

Вопросы для самопроверки

1. Охарактеризуйте пищевую ценность молока. Какова массовая доля белков, жиров, углеводов, минеральных веществ в молоке? Характерные особенности белков, жиров, углеводов молока. Оцените молоко как источник для человека витаминов и минеральных веществ.

2. Перечислите кисломолочные продукты. Почему в молоке накапливается молочная кислота? Из какого вещества она образуется?

3. Классификация сычужных сыров.

4. Охарактеризуйте ассортимент сливочного масла.

5. Что такое спрэды?

6. Каков срок реализации Вологодского масла?

7. Перечислите особенности химического состава молочных товаров.

8. Почему при сквашивании молока образуется сгусток?

9. Назовите отличительные признаки молока и сливок, кефира и кумыса.

10. Охарактеризуйте дефекты молочной продукции кормового, бактериального, технического, физико-химического происхождения, их сущность, предупреждение.

11. Перечислите ассортимент современных кисломолочных товаров. Каковы пути его совершенствования?

12. Назовите идентификационные признаки твердых, мягких и рассольных сычужных сыров.

13. Каковы общие и специфические показатели качества молочных товаров?

14. Охарактеризуйте сыры, созревающие при участии плесени, слизи, их вкусовые достоинства.

Вопросы для обсуждения

1. Каковы пути совершенствования ассортимента современных кисломолочных товаров?

2. Качество и безопасность молочных товаров.

Тематика рефератов

1. Товароведная характеристика молока питьевого.

2. Товароведная характеристика сыров.

3. Товароведная характеристика кисломолочных напитков.

Тема 10. Мясо и мясные товары

Литература: О-1, О-2, Д-2, Д-3, Д-4.

Вопросы для самопроверки

1. Каковы дефекты мяса могут возникнуть при убое скота и обработке туш? Каково направление использования мяса с технологическими дефектами?
2. Как различаются ветеринарные сопроводительные документы (формы №1...6)? Что они удостоверяют?
3. Нарисуйте ветеринарные клейма овальной и прямоугольной формы. Что подтверждает каждое из этих клейм? Что означают цифры в клеймах?
4. Какова классификация мяса по виду, возрасту, полу, упитанности животных, термическому состоянию?
5. Какова товароведная маркировка мяса? Укажите формы клейм в зависимости от категории мяса. Какие дополнительные штампы наносят на туши и полутуши?
6. В чем сущность послеубойных изменений в мясе и их влияния на потребительские достоинства мясных товаров.
7. Назовите признаки свежего, сомнительной свежести и несвежего мяса.
8. Укажите наиболее благоприятные способы и условия замораживания мяса.
9. Каков порядок использования условно годного мяса?
10. Какие требования предъявляют нормативные документы к качеству и безопасности мяса?
11. Сравните состав и пищевую ценность мяса животных, домашней птицы и пернатой дичи.
12. Назовите особенности маркировки потребительской упаковки и транспортной тары с тушками домашней птицы и пернатой дичи.
13. Что положено в основу деления субпродуктов на категории, их идентификационные признаки?
14. Перечислите показатели качества и пищевой безопасности солёнокопченых и колбасных изделий, недопустимые дефекты.
15. Как производят классификацию кулинарных мясных изделий, устанавливают условия и сроки их хранения и контролируют качество?
16. Какова физиологическая норма и фактическое потребление яиц в стране?
17. Дайте определение диетических и столовых яиц.
18. Укажите массу куриного яйца у пяти категорий.
19. Как можно по маркировке скорлупы яиц отличить диетические от столовых яиц?
20. Какие документы удостоверяют качество и безопасность яиц при иногородней, одногородней поставках?
21. Приведите классификацию яиц и яичных товаров.
22. Какие яйца запрещают продавать в розничной торговле и почему?
23. С какими дефектами яйца относятся к пищевым неполноценным и к техническому браку?
24. Почему яйца подвергаются ветсанэкспертизе?
25. В чем особенности яиц и яичепродуктов как объекта экспертизы и сертификации?
26. По каким показателям, регламентируется переработка яичной продукции?

Вопросы для обсуждения

1. Как производят классификацию кулинарных мясных изделий, устанавливают условия и сроки их хранения и контролируют качество?
2. Каковы дефекты мяса могут возникнуть при убое скота и обработке туш? Каково направление использования мяса с технологическими дефектами?

Тематика рефератов

1. Клеймение мясных туш.
2. Оценка качества мясных продуктов.

Тема 11. Рыба и рыбные продукты

Литература: О-1, О-2, Д-2, Д-3, Д-4.

Вопросы для самопроверки

1. Перечислите основные промысловые семейства рыбы.
2. Охарактеризуйте пищевую ценность рыбы.
3. Назовите виды рыб, реализуемые в живом виде. Перечислите условия, которые необходимы для содержания рыбы в аквариумах торгового предприятия?
4. Назовите инвазионные болезни живой рыбы, передающиеся человеку. Рыба, каких водоемов чаще является источником личинок паразитов?
5. Что такое автолиз рыбы? Его признаки. Первые признаки гниения рыбы.
6. Что называется охлажденной рыбой?
7. Какова температура в толще мышц у замороженной рыбы?
8. Характеристика товарных сортов мороженой рыбы. Как определить запах в замороженной рыбе? Условия хранения и сроки годности мороженой рыбы.
9. Какова цель посола рыбы? Рыба каких семейств созревает в посоле?
10. Как отличить соленые сельди 1 сорта от 2го?
11. Какие дефекты соленой рыбы Вы знаете?
12. Что придает копчение рыбе? Способы копчения рыбы в зависимости от температуры дыма. Какую рыбу коптят горячим способом? Холодным способом?
13. Основы технологии баночных стерилизованных рыбных консервов.
14. Какова классификация рыбных консервов? Что такое рыбные пресервы? Основной ассортимент рыбных консервов.
15. Каковы способы получения зернистой, паюсной икры осетровых рыб.
16. Каковы товарные сорта зернистой икры осетровых рыб и чем они отличаются?
17. Классификация нерыбных продуктов морского промысла?
18. Назовите идентификационные признаки семейств и видов промысловых рыб и нерыбных водных объектов.
19. Какие показатели определяют товарный сорт рыбной продукции (мороженой, соленой)?
20. Перечислите признаки свежей, сомнительной свежести и несвежей рыбы.
21. В чем сущность охлаждения, замораживания, сушки, вяления, копчения, посола рыбы?
22. Каковы показатели недозревшей, созревшей и перезревшей соленой рыбы.
23. Что такое «сурими»? Как его используют?
24. Перечислите допустимые и недопустимые дефекты соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.
25. Охарактеризуйте ассортимент товаров, вырабатываемых из нерыбного водного сырья, показатели качества и безопасности.
26. Каковы основные способы фальсификации рыбных товаров и методы их обнаружения?

Вопросы для обсуждения

1. Идентификационные признаки семейств и видов промысловых рыб и нерыбных водных объектов.
2. Способы фальсификации рыбных товаров и методы их обнаружения.

Тематика рефератов

1. Товароведная характеристика икры рыб.
2. Товароведная характеристика нерыбного водного сырья.

Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Библиотечный фонд Ивановского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова;

- Лаборатория товароведения;
- Химические реактивы, химическая посуда, аппаратура и приборы;
- Слайды, учебные фильмы, плакаты.

Дисциплина «Общий курс товароведения продовольственных товаров» обеспечена специализированной аудиторией и лабораторией, оснащенной мультимедийным проектором, персональным компьютером, имеющим выход в Интернет.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование разделов и тем	Контактные часы								Самостоятельная работа		Формы текущего/рубежного контроля
		Аудиторные часы					Часы в электронной форме обучения			формы	часы	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего ауд.	в том числе интерактивные		лекции	практические занятия			
						формы	часы					
Семестр 3												
1.	Тема 1. Потребительские свойства продовольственных товаров	1	2		3					Лит., П.з.	2	тесты по теме
2.	Тема 2. Методы определения качества продовольственных товаров	1	2		3					Лит., П.з.	2	тесты по теме
3.	Тема 3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	-	2		2					Лит., П.з.	2	тесты по теме
4.	Тема 4. Зерномучные товары	2	4		6	И.л.	1	1		Лит., П.з.	4	тесты по теме КР
5.	Тема 5. Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы	2	2		4	А.д.с.			1	Лит., Инд. задание, подготовка к тестам Колл.	2	тесты по теме КР
6.	Тема 6. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	1	2		3		1			Лит., подготовка к тестам	2	тесты по теме
7.	Тема 7. Вкусовые товары	2	4		6					Лит., П.з.	2	тесты по теме КР
8.	Тема 8. Пищевые жиры и масложировые продукты	1	2		3					Лит., П.з.	2	тесты по теме

9.	Тема 9. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	2	4		6					Лит., П.з.	4	тесты по теме
10.	Тема 10. Мясо и мясные товары	2	4		6					Лит., П.з.	4	тесты по теме КР
11.	Тема 11. Рыба и рыбные продукты	2	4		6					Лит., П.з.	4	тесты по теме КР
Итого:		16	32		48			1			30	Экзамен
Всего по дисциплине		16	32		48			2	1	1	30	

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины:

№ п/п	Сокращение	Вид работы
1.	Лит	Работа с литературой
2.	П.з.	Выполнение письменной домашней работы
3.	А.д.с.	Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода
4.	И.л.	Интерактивная лекция
5.	Колл.	Коллоквиум

Перечень лабораторных работ

№ п/п	№ темы дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (часы)
1.	3	Изучение ассортимента и оценка качества муки и крупы Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий	4
2.	4	Изучение ассортимента и оценка качества консервированных овощей	2
3.	5	Изучение ассортимента и оценка качества меда Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий	2
4.	6	Изучение ассортимента и оценка качества пива	2
5.	7	Изучение ассортимента и оценка качества пищевых жиров	2
6.	8	Изучение ассортимента и оценка качества молока питьевого	2
7.	10	Оценка качества свежего мяса Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий	4
8.	11	Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов	2

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».
(Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины)

11.1 *Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы (см. таблицу раздела II)*

11.2 *Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (см. таблицу раздела II и раздел VIII)*

5.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

- **Тематика курсовых работ**

Курсовая работа по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» не предусмотрена.

- **Вопросы к зачету**

1. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Методы консервирования продовольственных товаров.
4. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость продовольственных товаров.
5. Процессы, протекающие в продовольственных товарах при хранении.
6. Зерно и продукты его переработки. Особенности строения и состава зерна, их влияние на потребительские свойства продуктов переработки.
7. Крупа. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, дефекты, хранение.
8. Мука. Классификация. Требования к качеству, дефекты, хранение.
9. Макароны изделия. Факторы, формирующие качество. Классификация. Требования к качеству, хранение.
10. Хлебобулочные изделия. Ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности. Оценка качества, дефекты, хранение.
11. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Оценка качества, дефекты, хранение.
12. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Требования к качеству, дефекты, хранение.
13. Крахмал и крахмалопродукты. Виды и сорта. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству.
14. Сахар. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству.
15. Чай и кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Оценка качества, дефекты, хранение.
16. Безалкогольные напитки. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Оценка качества, дефекты, хранение.
17. Алкогольные напитки. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Оценка качества, дефекты, хранение.
18. Пряности и приправы. Классификация. Состав и пищевая ценность. Дефекты, хранение.
19. Химический состав свежих плодов и овощей, его изменения в процессе созревания и хранения.

20. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Требования к качеству.
21. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Требования к качеству.
22. Ягоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Требования к качеству. Хранение.
23. Продукты переработки плодов и овощей. Методы переработки, их сущность и влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
24. Молоко коровье. Ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности. Оценка качества, дефекты, хранение.
25. Сыры. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Оценка качества, дефекты, хранение.
26. Кисломолочные продукты. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, хранение.
27. Масло коровье. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству, дефекты, хранение.
28. Животные топленые жиры. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Оценка качества, дефекты, хранение.
29. Растительные масла. Ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности. Оценка качества, дефекты, хранение.
30. Рыба живая. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству, хранение.
31. Охлажденная и мороженая рыба. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству, хранение.
32. Соленые и маринованные рыбные товары. Факторы, формирующие качество товаров. Пищевая ценность. Оценка качества, дефекты, хранение.
33. Копченые рыбные товары. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, дефекты, хранение.
34. Морепродукты. Основные виды нерыбных пищевых продуктов моря. Особенности химического состава и пищевой ценности. Использование для производства пищевых продуктов.
35. Мясо. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, влияющие на потребительские свойства мяса.
36. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса.
37. Послеубойные изменения мяса. Созревание мяса. Оценка свежести мяса.
38. Колбасные изделия. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Оценка качества, дефекты, хранение.
39. Мясо птицы. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение.
40. Икра рыб. Потребительские свойства, производство, ассортимент, хранение.

- **Задания для решения кейс-задания**

1. На мелькомбинат поступила партия зерна пшеницы сорта Саратовская-46 в количестве 8 тонн. При анализе среднего образца установлено: влажность – 14%; стекловидность – 65%; натура – 750 г/дм³; число падения 175 с; массовая доля клейковины II группы – 26%; зерновая примесь – 2,8%; сорная примесь – 1%; заражения вредителями не обнаружено, органолептические показатели соответствуют норме.

Определить тип, подтип, класс пшеницы; соответствие качества базисным нормам в соответствии с ГОСТ Р 52554-2006 «Пшеница. Технические условия».

2. Проанализируйте соответствие маркировки какого-либо товара (группа молочные товары) требованиям ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

3. Проведите экспертную оценку товарных партий картофеля при приемке от поставщика.

На основании данных таблицы рассчитайте количество мест в выборке, количество точечных проб, массу объединенной пробы, определите процентное содержание дефектной продукции по каждому дефекту отдельно, определите градации качества с учетом вида дефектов и допускаемых отклонений.

Показатели	№ товарных партий картофеля	
	1	2
Ботанический сорт картофеля	Лорх	Огонек
Количество упаковочных единиц	70	120
Вид тары	Ящичные поддоны	Мешки
Масса, кг нетто	9450	6000
Клубни удлиненной формы размером 20 мм, кг	2,8	2,5
с механическими повреждениями глубиной более 5 мм, кг	3,0	1,0
с повреждениями проволоочником более 1 хода	2,0	1,5
позеленевшие более 1/4 поверхности	2,7	1,3
пораженные грызунами	1,0	-
поврежденные паршой более 1/4 поверхности	2,4	0,8
пораженные фитофторой	2,0	1,4
с израстанием	-	1,5
клубней раздавленных	1,5	2,0

4. Определите теоретическую и фактическую калорийность 200 г молока пастеризованного и 300 г печени говяжьей, используя таблицу. При смешанном питании усвояемость белков принята равной 84,5%, жиров - 94%, углеводов - 95,6%. Калорийность определить в килокалориях и килоджоулях (1ккал = 4,184 кДж).

Название продукта	Содержание, %				
	воды	белков	Углеводов	жиров	ЗОЛЫ
Молоко пастеризованное	88,5	2,8	4,7	3,2	0,7
Печень говяжья	72,9	17,4	0	3,1	1,3

- **Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов**

1. Инновационные методы оценки качества и идентификации продовольственных товаров.
2. Безопасность продовольственных товаров.
3. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.

- **Тестовые задания**

1. Места наложения ветеринарных клейм на туше баранины:
 - А. В области каждой лопатки и бедра (всего 4)
 - Б. В области одной из лопаток и одного бедра (всего 2)
 - В. Одно клеймо на лопатке
 - Г. Одно клеймо на бедре
2. Дефекты говядины, выпускаемой в полутушах, с которыми мясо не может поступать в торговлю, но может быть использовано для промпереработки на пищевые цели:
 - А. Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; мясо, неправильно разделанное по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков или дроблением их), мясо с зачистками и срывами подкожного слоя жира на площади более 15% поверхности полутуш
 - Б. Мясо с кровяными сгустками на поверхности, остатками внутренних органов, с бахромками и загрязнениями
 - В. Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; замороженное мясо, имеющее на поверхности лёд или снег; мясо, повторно замороженное
 - Г. Мясо сомнительной свежести
3. Мясо имеет температуру в толще бедра минус 8°C. Охарактеризуйте термическое состояние мяса.
 - А. Замороженное
 - Б. Охлаждённое
 - В. Остывшее
 - Г. Подмороженное
4. Мясо каких рыб используют для производства балычных изделий?
 - А. Карповые
 - Б. Корюшковые
 - В. Лососевые
 - Г. Тресковые
5. Зернистая икра осетровых черного цвета, неоднородна по размеру икринок, консистенция влажноватая, имеется привкус травки, товарный сорт?
 - А. в/с
 - Б. 1/с
 - В. 2/с
 - Г. не соответствует требованиям 2/с
6. Чем отличается производство рыбных консервов от пресервов?
 - А. Стерилизацией
 - Б. Добавлением консервантов
 - В. Герметической закаткой

Г. Вакуумированием

7. На молочных заводах молоко обрабатывали при температуре 72-80°C 15-30 секунд. Какой это вид молока?

А. Пастеризованное

Б. УВТ-обработки

В. Стерилизованное

Г. Сырое

8. Простокваша с повышенным содержанием сухих веществ это:

А. Ряженка

Б. Йогурт

В. Кефир

Г. Ацидофилин

9. Твёрдый сычужный сыр с высокой температурой второго подогрева

А. Советский

Б. Пикантный

В. Рокфор

Г. Голландский

10. Как называется способ извлечения жира из масличного сырья с помощью растворителя (в производстве растительных масел)?

А. Экстракция,

Б. Прессование холодное,

В. Прессование – экстракция,

Г. Двукратное прессование (горячее)

11. Почему животные топленые жиры менее устойчивы к окислительной порче, чем растительные?

А. Больше содержат ненасыщенных жирных кислот,

Б. В них активные ферменты,

В. В них практически отсутствуют естественные антиокислители (В-каротин, токоферолы)

Г. Содержит холестерин

12. Назовите основной жир, используемый в производстве маргарина:

А. Жидкие растительные масла

Б. Животные топленые жиры

В. Твёрдые растительные масла (кокосовое и др)

Г. Саломасы (гидрогенизированные растительные масла)

13. Перловую крупу получают в результате переработки:

а. пшеницы;

б. овса;

в. ячменя;

г. проса.

14. Какая крупа делится на марки?

а. манная;

б. кукурузная;

в. овсяная;

г. «Полтавская».

15. Какой из перечисленных показателей лежит в основе установления сорта муки?

- а. массовая доля влаги;
 - б. массовая доля золы;
 - в. содержание металломагнитных примесей;
 - г. зараженность вредителями.
- 16.Какая крупа имеет самый продолжительный срок хранения?
- а. пшено;
 - б. овсяная;
 - в. манная;
 - г. горох.
- 17.Наилучшими кулинарно-технологическими свойствами отличаются макаронные изделия группы:
- а. А;
 - б. Б;
 - в. В;
 - г. Г.
- 18.Какие овощи относят к генеративным?
- а. картофель и морковь;
 - б. томаты и огурцы;
 - в. капусту и лук;
 - г. шавель и шпинат.
- 19.Какие орехи относят к настоящим?
- а. грецкие;
 - б. фисташки;
 - в. фундук;
 - г. арахис.
- 20.Какое заболевание (повреждение) картофеля относят к недопустимым:
- а. фитофтороз;
 - б. паршу;
 - в. повреждение проволочником;
 - г. позеленение.
- 21.Какие виды плодов и овощей являются холодоустойчивыми?
- а. цитрусовые плоды;
 - б. картофель;
 - в. лук и чеснок;
 - г. бананы и ананасы. 2
- 22.В пониженной относительной влажности при хранении (75-77%) нуждаются?
- а. морковь и свекла;
 - б. капустные овощи;
 - в. лук и чеснок;
 - г. укроп и петрушка.
23. Основным сырьем для производства шоколада являются:
- а. какао-порошок и какао-масло;
 - б. какао-масло и какао-тертое;
 - в. какао-порошок и какао-тертое;
 - г. какао-масло и эквиваленты какао-масла.

24. Какой дефект шоколада возникает при резких колебаниях температуры?
- а. жировое поседение;
 - б. сахарное поседение;
 - в. изменение структуры;
 - г. увлажнение.
25. С какой начинкой карамель имеет самый короткий срок хранения?
- а. фруктово-ягодной;
 - б. помадной;
 - в. медовой;
 - г. марципановой (ореховой).
26. Какое печенье имеет на поверхности четкий рисунок?
- а. сахарное;
 - б. затяжное;
 - в. сдобное;
 - г. крекер.
27. Какие пряники быстрее черствеют?
- а. сырцовые;
 - б. заварные;
 - в. сахарные;
 - г. затяжные.
28. Органолептическая оценка качества вин проводится в России по:
- а. 5-и балльной системе;
 - б. 10-балльной системе;
 - в. 20-балльной системе;
 - г. 100-балльной системе.
29. Какой из перечисленных показателей относят к физико-химическим показателям водок?
- а. щелочность;
 - б. титруемая кислотность;
 - в. летучая кислотность;
 - г. плотность.
30. В основе классификации коньяков, изготовленных в России, лежит:
- а. сортовой состав виноматериалов, перегоняемых на коньячный спирт;
 - б. технология дистилляции виноматериалов;
 - в. средний возраст коньячных спиртов;
 - г. возраст самого молодого коньячного спирта, входящего в ассамбляж.
31. Цвет пива зависит от:
- а. вида солода;
 - б. содержания хмеля;
 - в. содержания карамельного колера;
 - г. степени сбраживания суслу.
32. Какой чай называют ферментированным?
- а. зеленый;
 - б. желтый;
 - в. красный;

г. черный.

- **Задание для контрольной работы**

Вариант 1

1. Зерно. Характеристика основных семейств зерновых культур. Химический состав, пищевая ценность зерна. Экспертиза качества, хранение зерна.

2. Орехоплодные. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Экспертиза качества и хранение.

3. На мелькомбинат поступила партия зерна пшеницы сорта Саратовская-46 в количестве 8 тонн. При анализе среднего образца установлено: влажность – 14%; стекловидность – 65%; натура – 750 г/дм³; число падения 175 с; массовая доля клейковины II группы – 26%; зерновая примесь – 2,8%; сорная примесь – 1%; заражения вредителями не обнаружено, органолептические показатели соответствуют норме.

Определить тип, подтип, класс пшеницы; соответствие качества базисным и ограничительным нормам.

Вариант 2

1. Крупа. Производство, ассортимент и пищевая ценность крупы. Экспертиза качества, хранение крупы.

2. Субтропические плоды. Особенности химического состава и пищевой ценности. Экспертиза качества и хранение.

3. На хлебоприемное предприятие поступила партия ржи в количестве 10 тонн. При оценке качества среднего образца установлено: влажность – 16,5%; натура – 690 г/дм³; зерновая примесь – 5%; сорная примесь – 3%; число падения – 180 с, зерно заражено клещом 2 степени, органолептические показатели соответствуют норме.

Определить соответствие ржи базисным и ограничительным нормам; класс зерна.

Вариант 3

1. Мука. Производство, ассортимент, пищевая ценность муки. Экспертиза качества, хранение муки.

2. Тропические плоды. Особенности химического состава и пищевой ценности. Экспертиза качества и хранение.

3. На оптовую базу поступила партия пшеницы шлифованного расфасованного в целлофановые пакеты, массой нетто 1000 г, ГОСТ 572-60, пищевая ценность (100 г продукта): жир – 3,3 г; белок – 11,5 г; углеводы – 64,8 г; энергетическая ценность 346 Ккал. Срок хранения в течении 9 месяцев с даты изготовления продукта. Расфасовано ООО «Скайфуд», Россия, Московская обл., п. Некрасовка, ул: Уматова, (095) 268-76-64; штрих-код 4603554000500, знак обязательной сертификации присутствует.

Определите соответствие маркировки требованиям НД; рассчитайте теоретическую энергетическую ценность и сравните с данными маркировки; расшифруйте штрих-код.

Вариант 4

1. Хлеб и хлебобулочные изделия. Производство, пищевая ценность, классификация и ассортимент хлеба. Экспертиза качества, хранение хлеба и хлебобулочных изделий.

2. Семечковые плоды. Особенности химического состава и пищевой ценности. Экспертиза качества и хранение.

3. Приемочный контроль качества партии крупы пшена шлифованного показал: цвет крупинок светло-желтый однотонный, без блеска, вкус и запах свойственные пшенице;
 Массовая доля влаги – 14,5%;
 Содержание битых крупинок – 0,9%;
 Не шелушенного зерна – 0,25%;
 Сорной примеси – 0,1%;
 Испорченных ядер – 0,1%;
 Зараженность вредителями не обнаружена.
 Рассчитайте содержание доброкачественного ядра в крупе; определите товарный сорт пшена шлифованного.

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)
 Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)
 Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)
 Положение об учебно-исследовательской работе студентов в ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова" (<http://www.rea.ru>)

<i>вид учебных занятий</i>	<i>Организация деятельности студента</i>
<i>Лекция</i>	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.</i>
<i>Практические занятия</i>	<i>Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.). Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.</i>
<i>Контрольная работа / индивидуальные задания</i>	<i>Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.</i>
<i>Реферат</i>	<i>Реферат: Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.</i>

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формирование балльной оценки по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

В соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Посещаемость	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
ИТОГО	100

1. Посещаемость

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом по направлению «Торговое дело» профиль «Коммерция» по дисциплине предусмотрено:

- 16 часов лекционных и 32 часа практических занятий. За посещение 1 часа занятий студент набирает 0,42 балла.

2. Текущий рубежный контроль

Расчет баллов по результатам текущего и рубежного контроля в 4 семестре:

Форма контроля	Наименование раздела/ темы, выносимых на контроль	Форма проведения контроля (тест, контр. работа и др. виды контроля в соответствии с Положением)	Количество баллов, максимально
Текущий и рубежный контроль	Тема 4. Зерномучные товары	Контр. раб.	4
	Тема 5. Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы	Контр. раб.	4
	Тема 7. Вкусовые товары	Контр. раб.	4
	Тема 10. Мясо и мясные товары	Контр. раб.	4
	Тема 11. Рыба и рыбные продукты	Контр. раб.	4
Всего			20

3. Творческий рейтинг

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляются в виде следующей таблицы:

Расчет баллов в 4 семестре:

Наименование раздела/ темы дисциплины	Вид работы	Количество баллов
---------------------------------------	------------	-------------------

Все темы курса	Участие в тематических дискуссиях и круглых столах	20
ИТОГО		20

4. Промежуточная аттестация

Зачет по результатам изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» в 4 семестре осуществляется по вопросам. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на первый вопрос – 20 б.;
- правильный ответ на второй вопрос – 20 б.;

В случае частично правильного ответа на вопрос или решение задачи, студенту начисляется определяемое преподавателем количество баллов.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Приведение суммарной балльной оценки к четырехбалльной шкале производится следующим образом:

Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки
85 – 100 баллов	оценка «отлично»/«зачтено»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»/«зачтено»
50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»/«зачтено»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»/«незачтено»