МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ИВАНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Шуйский филиал ИвГУ

Кафедра технологии экономики и сервиса

ОДОБРЕНО:

Руководитель ОП

_____ О.Н. Рябова
(подпись)

«22» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Уровень высшего образования:	бакалавриат
Квалификация выпускника:	бакалавр
Направление подготовки:	44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Направленность (профиль) образовательной программы:	Технология; Экономика

Шуя

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоениядисциплины «Товароведение» является формирование готовности у обучающихся решать профессиональные задачи обучения и воспитания в сфере технологического образования в соответствии с требованиями образовательных стандартовна основе теоретических знаний и практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Товароведение» является обязательной для изучения; относится к обязательной части блока дисциплин Б1, входит в предметно-методический модуль.

Успешное освоение данной дисциплины будет способствовать готовности обучающихся к освоению следующих дисциплин: Электронная школа 21 века, Экономика организации, Машиноведение, Сельскохозяйственное производство, Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Технология обработки древесины и металлов, Финансы и кредит, Семейная экономика, Основы здорового питания, Организация внеурочной работы по технологии, Организация внеурочной работы по экономике, Практикум по решению школьных экономических задач, Практикум по методике преподавания экономики в профильных классах, Технология обработки пищевых продуктов, Бухгалтерский учёт и аудит, Электротехника и электроника, Прикладная механика, Дистанционные технологии в образовательном процессе школы, Мультимедиа технологии в образовании, Бизнес-планирование, Мировая экономика, Финансовый менеджмент, Инвестиционный анализ; прохождению производственных практик - ранней преподавательской практики, по предметно-методическому модулю, преподавательской практики, по предметно-методическому модулю, научно-исследовательской работы, по предметно-методическому модулю, педагогической (комплексной) практики, по предметно-методическому модулю, научно-исследовательской работы, по предметно-методическому модулю; подготовке к сдаче и сдача государственного экзамена, выполнению и защите выпускной квалификационной работы.

Студент, приступающий к изучению данной дисциплины, должен:

Знать:

- сведения об ассортименте товаров, свойствах и показателях, оценке и градациях качества, диагностике дефектов, факторах, формирующих и сохраняющих качество товаров.
- термины, понятия и характеристики свойств товаров разного ассортимента;
- структуру, принципы организации технологических процессов и операции производства материалов и пищевых продуктов.

Уметь:

- применять сведения об ассортименте товаров, свойствах и показателях, оценке и градациях качества, диагностике дефектов, факторах, формирующих и сохраняющих качество товаров.
- пользоваться терминами, понятиями и характеристиками свойств товаров разного ассортимента;
- проводить анализ структуры, принципов организации технологических процессов и операции производства материалов ипищевых продуктов, энергии.
- оценивать и прогнозировать состояние материалов с заданными эксплуатационными свойствами и строением материалов;
- применять технологическую терминологию и использовать знание технической терминологии в профессиональной деятельности.

Владеть:

- оценкой характеристики ассортимента товаров, свойств и показателей качества, диагностике дефектов, факторах, формирующих и сохраняющих качество товаров.
- терминами, понятиями и характеристиками свойств товаров разного ассортимента;
- навыками анализа структуры, принципов организации технологических процессов и операции производства материалов ипищевых продуктов, энергии.
- оценивать и прогнозировать состояние материалов с заданными эксплуатационными свойствами и строением материалов;
- навыками анализа существующих механизмов и технических объектов промышленного, пищевого и сельскохозяйственного производства;
- навыками систематизации теоретических и практических знаний о структуре, принципах организации технологических процессов и операций производства материалов и пищевых продуктов

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

3.1. Компетенции, формированию которых способствует данная дисциплина (модуль)

При реализации дисциплины формируются следующие компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) универсальные компетенция (УК) и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации. УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.6. Аргументировано формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.

б) общепрофессиональные компетенции (ОПК) и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Научные основы педагогической деятельности	ОПК-8. Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	ОПК-8.1. Применяет методы анализа педагогической ситуации, профессиональной рефлексии на основе специальных научных знаний. ОПК-8.2. Проектирует и осуществляет учебно-воспитательный процесс с опорой на знания основных закономерностей возрастного развития когнитивной и личностной сфер обучающихся, научно-обоснованных закономерностей организации образовательного процесса, научных основ преподаваемых предметов, их истории и места в мировой культуре и науке. ОПК-8.3. Осуществляет мониторинг и отбор программ профессионального и личностного развития.

3.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные индикаторами достижения формируемых компетенций

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

– особенности системного и критического мышления (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– основы современных технологий сбора, обработки и представления информации (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– логические формы и процедуры(УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– современные пакеты прикладных программ статистической обработки данных(УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– научные основы преподаваемого предмета, его историю и место в мировой культуре и науке (конкретизируются применительно к изучаемой учебной дисциплине) (ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– этапы развития предметной области (ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– современные проблемы теории и методики обучения и воспитания (с учётом предмета и уровня общего образования) (ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– содержательные, методологические и мировоззренческие связи предметной области со смежными научными областями (ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– модели оценки компетенций учителей с использованием единых федеральных оценочных материалов (ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– критерии высокого уровня профессиональной компетенции (ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3).

Уметь:

– анализировать источники информации с точки зрения временных и пространственных условий их возникновения (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– аргументировано формировать собственное суждение и оценку информации (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– осуществлять корректный подбор методов анализа, проводить обработку данных исследования и правильную интерпретацию результатов (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– читать и представлять статистические данные в различных видах (таблицы, диаграммы, графики)(УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– использовать программную поддержку курса и оценивать ее методическую целесообразность(УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– получать, обрабатывать и анализировать информацию из различных источников (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– совершенствовать свои профессиональные знания и умения на основе постоянного самообразования (ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– оценить уровень своей профессиональной компетентности (ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– формулировать цели самообразования исходя из этапов личностно-профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей (ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– учитывать и создавать условия успешного самообразования в процессе учебно-профессиональной деятельности (ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– изучать личность ребенка в ходе педагогической деятельности средствами современных методик (ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– устанавливать содержательные, методологические и мировоззренческие связи предметной области со смежными научными областями (ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3).

Владеть:

– навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений(УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– навыками определения практических последствий предложенного решения задач(УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– методами и способами вычисления статистических характеристик распределения данных педагогических измерений(УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

– способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования информационной среды(ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности(ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– научными основами преподаваемого предмета (конкретизируются применительно к изучаемой учебной дисциплине)(ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– теоретическими и практическими знаниями для постановки и решения исследовательских задач в предметной области и в области образования(ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3);

– умением выявлять и оценивать имеющиеся достоинства и недостатки профессиональной деятельности, делать обоснованные выводы(ОПК-8 (индикаторы – 1, 2, 3).

4. Объем и содержание дисциплины

Очная форма обучения

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы (108 час.)
Контактная работа 37,83 час.
Самостоятельная работа 70,17 час.

Виды учебных занятий и формы промежуточной аттестации	6 семестр	
	Контактная работа с преподавателем	Самостоятельная работа обучающегося
Лекции	12	-
Практические занятия	24	45
Групповые консультации перед экзаменом	1,5	-
Экзамен	0,33	25,17
Всего	37,83	70,17

4.1.Содержание дисциплины по разделам (темам), соотнесенное с видами и объемом учебных занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Семестр	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и объем (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа обучающегося	
				Лаб.	Пр.		
1	**Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров** Пищевая ценность продуктов питания	6	3	-	1,5	4	Выполнение заданий по теме, реферат
2	Оценка качества пищевых продуктов	6		-	1,5	3	Собеседование
3	Хранение пищевых продуктов	6		-	1,5	3	Выполнение заданий по теме
4	Консервирование продовольственного сырья	6		-	1,5	3	Собеседование
5	**Раздел 2.Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов** Плодоовощные товары	6	1,5	-	3	4	Выполнение задания репродуктивного уровня
6	Зерномучные товары	6		-	1,5	3	Выполнение

							заданий по теме
7	Кондитерские товары	6	1,5	-	1,5	3	Выполнение заданий по теме
8	Вкусовые товары	6		-	3	3	Собеседование
9	Пищевые жиры	6		-	1,5	3	Выполнение заданий по теме
10	Молочные товары	6	1,5	-	1,5	3	Собеседование
11	Яйцо и продукты его переработки	6		-	1,5	3	Выполнение заданий по теме
12	Мясные товары	6	1,5	-	1,5	3	Выполнение заданий по теме
13	Рыбные товары	6	3	-	1,5	3	Выполнение задания репродуктивного уровня
14	Пищевые концентраты	6		-	1,5	4	Публичное выступление (защита реферата)
ИТОГО			12	-	24	45	Экзамен

4.2. Развернутое описание содержания учебного материала по разделам (темам)

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1. Пищевая ценность продуктов питания

Предмет, цели и задачи учебной дисциплины.Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Состояние рынка продовольственного сырья и пищевых продуктов. Источники его насыщения. Перспективы развития рынка.Пищевая ценность. Понятие. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность. Вещества химического состава, их характеристика.

Тема 2. Оценка качества пищевых продуктов

Качество: понятие. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов. Контроль качества и количества товарной партии, понятие проба, выборка. Виды проб. Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы.

Тема 3. Хранение пищевых продуктов.

Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания.Условия и режимы хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.Способы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения.Сроки годности и хранения: виды, влияние на качество.Товарные потери: виды, разновидности, процессы их вызывающие, порядок списания.

Тема 4. Консервирование продовольственного сырья.

Консервирование: понятие, его значение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические.Изменение качества сырья при разных методах консервирования.

Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов

Тема 5. Плодоовощные товары.

Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфические показатели качества. Допускаемые отклонения. Потери при хранении плодов и овощей. Условия и сроки хранения. Размещение, принципы, правила и способы. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования.

Тема 6. Зерномучные товары.

Зерно. Строение зерна. Химический состав зерна. Характеристика круп. Хранение крупы. Производство крупы. Мука. Производство муки. Ассортимент муки., хранение, пищевая ценность. Хлеб. Пищевая ценность, химический состав, формирование качества хлеба в процессе производства. Хранение хлеба. Хлебобулочные изделия. Бараночные изделия. Ассортимент, дефекты, производство. Сухарные изделия, дефекты, хранение. Макаронные изделия, производство, ассортимент, хранение и дефекты.

Тема 7. Кондитерские товары.

Сахар. Пищевая ценность. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Использование в общественном питании. Кондитерские изделия. Общая классификация. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Крахмал и крахмалопродукты, химический состав, производство. Мёд и продукты пчеловодства, химический состав, классификация.

Тема 8. Вкусовые товары.

Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чай, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров. Использование вкусовых товаров в общественном питании. Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показатели их характеризующие. Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чай, кофе, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий. Оценка качества вкусовых товаров. Хранение вкусовых товаров. Потери при хранении.

Тема 9. Пищевые жиры.

Порча пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Оценка качества пищевых жиров. Маркировка, условия и сроки хранения. Растительные масла, производство. Майонез, классификация и ассортимент, требования к качеству.

Тема 10. Молочные товары.

Молоко. Состав и потребительские свойства молока. Сливки, сгущенные молочные консервы, сухие молочные продукты детского питания. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность. Оценка качества молочных продуктов. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты.Условия и сроки хранения молочных продуктов. Потери.Мороженое. Масло коровье, сливочное, ассортимент, классификация, фасовка.Товароведная характеристика и потребительские свойства сливочного масла.Кисло-молочные продукты, диетические, лечебно-профилактические, сметана.Творог и твороженные изделия. Сыры, потребительские свойства, хранение.

Тема 11. Яйцо и продукты его переработки.

Состояние рынка яйца продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность. Химический состав и строение яйца. Оценка качества яйца. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.

Тема 12. Мясные товары.

Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Оценка качества мясных товаров. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, условиям и срокам хранения. Характеристика убойных животных, категории упитанность, клеймение, разделка туши. Субпродукты.

Тема 13. Рыбные товары.

Мороженая рыба, хранение. Классификация рыбы. Классификация продуктов переработки рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Дефекты рыбы. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении. Соленая, товароведная оценка и качество соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы. Икра. Рыбные презервы и консервы.

Тема 14: Пищевые концентраты

Пищевые концентраты, понятия, потребительские свойства, ассортимент, упаковка и маркировка, условия и сроки хранения.

5. Образовательные технологии, в том числе перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Образовательные технологии: проблемного обучения, технология развития критического мышления,рейтинговая.

При реализации различных видов учебной работы предусматривается использование активных и интерактивных форм занятий: разбор практико-ориентированных заданий, рейтинговая система, технология развития критического мышления.

Учебная работа проводится в форме дискуссий, групповой работы, решением ситуационных задач и другими.

Для достижения планируемых результатов освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

1. Информационно-развивающие технологии с использованием использование мультимедийного оборудования при проведении занятий.
2. Развивающие проблемно-ориентированные технологии: работа в команде, междисциплинарное обучение, обучение на основе опыта и другие.
3. Личностно ориентированные технологии обучения: консультации; «индивидуальное обучение»; опережающая самостоятельная работа; изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях; подготовка к докладам на студенческих конференциях.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине: мультимедиа технологии; интерактивная доска, технологии смешанного обучения; интерактивные информационные технологии, поисковые системы.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа нацелена на изучение исследований и источников по теоретическим материалам дисциплины, подготовку к практическим работам, конспектирование учебного материала, написание рефератов, проработку лекционного материала, выполнение задания репродуктивного уровня, подготовку к экзамену.

Практические работы строятся в форме обсуждения письменных работ, а также материалов, изученных студентами самостоятельно. Задача практических занятий – отработать теоретические знания на практике, поэтому программа занятий включает элементы творческого освоения методов педагогической деятельности, нацелена на отработку и формирование профессиональных навыков, которые студенты могут применять на практике.

Виды самостоятельной работы студентов:

1) Рефераты
2) Выполнение самостоятельных заданий репродуктивного уровня
3) Выполнение практических заданий;

В таблице п. 4.1 представлены формы текущего контроля успеваемости обучающихся. Полностью весь методический материал по обеспечению самостоятельной работы студентов приводится в приложении 1 к РП.

Доступ к методическим материалам самостоятельной работы студентов рабочей программы дисциплины «Товароведение» осуществляется через сайт Шуйского филиала ИвГУ.

7. Характеристикаоценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине

Текущий контроль успеваемости студентов проходит в форме просмотрапрактических работ студентов. Мониторинг образовательной деятельности обучающихся осуществляется через учет качества выполнения работ.

По дисциплине «Товароведение» контролируемые компетенции проверяются следующими видами оценочных средств: тестированием, собеседованием, подготовкой рефератов, для текущего контроля успеваемости используются лабораторные и практические задания, которые выполняются самостоятельно.

На экзамене «Товароведение» контролируемые знания, умения и владения, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, проверяются заданиями в тестовой форме и экзаменационными билетами, используется письменная форма проведения экзамена, а также рейтинговая (накопительная) система оценивания результатов обучения. Максимальное количество баллов, которое возможно получить на экзамене – 30 балл

Тестирование проводится на зачёте в течение 60 минут. Каждый вариант тест-билета содержит 30 заданий в тестовой форме.

Критерии оценки:

Каждое правильно выполненное задание оценивается 0,5 балла, максимальное количество баллов – 15.

Если по отдельной теме студент набирает количество баллов ниже зачётного, то тема считается неосвоенной и баллы в рейтинг не прибавляются.

Пороговый, базовыйи повышенный уровень сформированности контролируемых компетенций проверяется и с помощью экзаменационных билетов (устный ответ в форме собеседования).

Экзаменационный билет состоит из двух теоретических вопросов, при ответе на вопрос студенту необходимо переложить теоретические знания на практический конкретный пример, показать уровень сформированности компетенций (пороговый, базовый и повышенный уровень).

Теоретическая часть дисциплины оценивается в виде ответов на два вопроса к экзамену и оценивается7,5 баллами, за два вопроса студент может набрать 15 баллов.

Ответы на вопросы экзамена оцениваются по следующим критериям:

1) полнота ответа:
- дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос (2 балла);
- дан неполный ответ на поставленный вопрос (1 балл);
- в случае отсутствия ответа на поставленный вопрос (0 баллов).

2) изложение теоретического материала:
- показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения, студент свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др. (2 балла);
- показана совокупность знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения, допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др. (1,5 балла);
- допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий, в ответе не присутствуют доказательные выводы (1 балл);
- допущены существенные ошибки в теоретическом материале, фактах, понятиях, персоналиях (0 баллов);

3) умение переложить теоретические знания на практический опыт:
- показано умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт с формулированием конкретных выводов и предложений, показанасформированность компетенции (2 балла);
- показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала, аргументация своей позиции с опорой на факты, показана сформированность компетенций (1,5 балл);
- раскрытие проблемы на теоретическом уровне, слабо показано умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт, аргументация своей позиции без опоры на факты, сформированность компетенций показана слабо (1 балл);
- раскрытие проблемы на теоретическом уровне, не показано умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт, не представлены в ответе конкретные выводы и предложения, сформированность компетенций не показана (0 баллов).

4) структура ответа, грамотность речи:
- в ответе прослеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности, ответ изложен литературным грамотным языком (2 балла);
- логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, речь неграмотная (1 балл);
- логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, речь неграмотная (0 баллов).

Максимум – 7,5 баллов за каждый вопрос.

Оценка результатов освоения дисциплины при рейтинговой системе оценивания формируется по 100-балльной шкале из результатов текущего контроля успеваемости и результатов, полученных на экзамене.

Оценка на экзамене выставляется по следующей шкале:

Шкала оценки результатов освоения дисциплины
«Товароведение» при рейтинговой системе оценивания

Повышенный уровень	Базовый уровень	Пороговый уровень	Ниже порогового уровня
отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
85-100 баллов	71-84 балла	61-70 баллов	60 и менее баллов

Фонд оценочных средств по дисциплине «Товароведение» в полном объёме представлен в Приложении 2 к рабочей программе.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Учебная и учебно-методическая литература:

- основная литература:

1. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник / Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева, Е. Ю. Райкова [и др.] ; под ред. Т. И. Чалых, Н. В. Умаленовой. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 760 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572966. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03717-7. – Текст : электронный.
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 950 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621694. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03848-8. – Текст : электронный.
3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / С. Л. Калачев. - 2-е изд. ; перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2014. - 478 с.

- дополнительная литература:

1. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие : [12+] / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2016. – 360 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610. – библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-581-8. – Текст : электронный.
2. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник для вузов / Т. Н. Иванова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2006. - 288 с.
3. Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801. – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.
4. Косарева, О. А. Теоретические основы товароведения : учебник : [16+] / О. А. Косарева. – Москва : Университет Синергия, 2017. – 177 с. : ил., табл. – (Легкий учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455426. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4257-0252-4. – Текст : электронный.
5. Коснырева, Л. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для вузов / Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. - 2-е изд. ; испр. - Москва : Академия, 2006. - 320 с.
6. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник / З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. - Москва :ПрофОбрИздат, 2002. - 288 с.
7. Основы товароведения : учебное пособие : [12+] / В. Е. Сыцко, Л. В. Целикова, Т. Ф. Марцинкевич [и др.] ; ред. В. Е. Сыцко. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2015. – 264 с. : схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:

https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463655. – Библиогр.: с. 237-239. – ISBN 978-985-503-469-9. – Текст : электронный.
8. Рыжакова, А. В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учебник / А. В. Рыжакова. - Москва : Академия, 2005. - 224 с.
9. Рябова, О. Н. Микробиология. Товароведение : учебное пособие для студентов специальности 050502.65 Технология и предпринимательство / О. Н. Рябова ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Шуйский государственный педагогический университет", Кафедра технологии и предпринимательства. - Шуя : Изд-во ГОУ ВПО "ШГПУ", 2010. - 103 с.
10. Степанов, В. И. Логистика в товароведении : учебник / В. И. Степанов. - Москва : Академия, 2013. - 272 с.

Интернет-ресурсы:

1.Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ - http://www.rospotrebnadzor.ru

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии - .http://www.gost.ru/

3.Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированиюиметрологии- http://www.interstandart.ru/

4.Официальный сайт Общества защиты прав потребителей -http://www.ozpp.ru/

5. Электронный журнал «Авторевю», посвященный ассортименту, конструкции, принципам работы автомобилей - www.autoreview.ru

6. Электронный журнал «Спортивные товары и услуги» - www.stu.spb.ru

7. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии - http://www.gost.ru/

8. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии - http://www.interstandart.ru/ .

9. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека - http://www.rospotrebnadzor.ru/

10. Официальный сайт Московского общества защиты прав потребителей- http.//www.mozp.org/

Современныепрофессиональные базы данных и информационно-справочные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. Коллекция Шуйского филиала ИвГУ на национальном цифровом ресурсе «Руконт».

Программное обеспечение:

В процессе изучения дисциплины используются офисные пакеты MicrosoftOffice, OpenOffice, программа для просмотра и чтения файлов PDF AdobeAcrobatReader DC, программа для воспроизведения флэш-анимации в браузерах AdobeFlashPlayer, вэб-обозреватели GoogleChrome, Opera, Антивирус Касперского, 1С университет.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для предоставления учебной информации большой аудитории.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

3. Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

4. Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

5. Помещение для самостоятельной работы, оснащенное специализированной мебелью, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную средуорганизации.

6. Учебно-наглядные пособия для занятий лекционного типа, обеспечивающие тематические иллюстрации по обобщающим занятиям по темам посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров -http://www.znaytovar.ru/ и по темам посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними и по мерам по защите товарных знаков - http://www.falshivkam.net/

Основная профессиональная образовательная программа
Технология; Экономика
по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование
(с двумя профилями подготовки)

Автор рабочей программы дисциплины: О.Н. Рябова, заведующий кафедрой технологии, экономики и сервиса, кандидат педагогических наук, доцент.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии, экономики и сервиса «_17_»___мая____2019 г., протокол № 9

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № 7 от «11» февраля 2020 г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)
(подпись)

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № 11 от «14» июня 2021 г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № 7 от «21» февраля 2022 г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № 10 от «22» июня 2023 г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Приложение 1.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Товароведение»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ

Практические работы по дисциплине «Товароведение» являются видом познавательной деятельности студентов, позволяющим закреплять теоретические знания, полученные на лекциях.

Темы и содержание практических работ, соответствуют рабочей программе курса. Каждая практическая работа состоит из двух частей: задания для подготовки и задания для ее выполнения, перед занятием студент должен повторить теоретический материал по теме работы, используя рекомендуемую литературу и конспект лекций, ознакомиться с основными положениями методики выполнения работы. Проверку готовности студентов к занятию преподаватель проводит путем устного опроса, просмотра тетрадей для практических работ, а также путем контроля самостоятельной работы студентов. Студенты, не подготовленные к занятию, к выполнению практической работы не допускаются.

Отчет по каждой практической работе должен содержать следующую информацию:

- тема, цель, задачи лабораторной работы;
- исходные данные (нормативно-справочные материалы), используемые при выполнении данной работы;
- краткое теоретическое обоснование и содержание изучаемых вопросов;
- анализ и выводы о проделанной работе.

Защита отчетов по практическим работам производится в течение семестра в сроки. Зачет по каждой работе студент получает при условии выполнения практической работы, оформления отчета в соответствии с требованиями и положительных ответов на вопросы, поставленные преподавателем.

Практическая работа № 1
Тема: Химический состав пищевых продуктов

Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Состояние рынка продовольственного сырья и пищевых продуктов. Источники его насыщения. Перспективы развития рынка.Пищевая ценность. Понятие. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность. Вещества химического состава, их характеристика.

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

В результате изучения данной темы студент должен уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

Практическая работа № 2.

Тема: Качество пищевых продуктов.Качество, правила приёмки и методы отбора проб

Качество: понятие. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов. Контроль качества и количества товарной партии, понятие проба, выборка. Виды проб. Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы.

В результате изучения данной темы студент должен знать:

– проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;

– нормативную документацию;

– диагностику дефектов по отличительным признакам;

– химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

В результате изучения предмета студент должен уметь:

– использовать органолептическую оценку качества пищевых продуктов;

– использовать лабораторные методы для устранения дефектов;

– пользоваться нормативными документами.

Практическая работа № 3.

Тема: Хранение пищевых продуктов.Основы хранения продовольственных товаров

Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания.Условия и режимы хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.Способы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения.Сроки годности и хранения: виды, влияние на качество.Товарные потери: виды, разновидности, процессы их вызывающие, порядок списания.

В результате изучения данной темы студент должен знать:

– классификацию и ассортимент пищевых продуктов;

– химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

– требования к качеству продуктов;

– условия и сроки годности;

В результате изучения предмета студент должен уметь :

– различать понятия «хранить до…», «использовать до…» ;

– осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

– пользоваться нормативными документами;

Практическаяработа № 4

Тема: Пищевая ценность продуктов питания

Цель: научиться рассчитывать и определять энергетическую ценность продуктов питания

Вопросы для проверки готовности студентов к занятию

1. Что такое энергетическая ценность продуктов?
2. В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?
3. Какие пищевые вещества относят к основным?
4. Какова энергетическая ценность белков, жиров и углеводов?
5. В чем отличие практической усвояемости от теоретической усвояемости?
6. Что такое рацион питания?

7. К чему приводит избыточное потребление витаминов?

Теоретические сведения

Мерой пищевой ценности продукта служит интегральный скор, который представляет собой ряд расчетных величин, выраженных в процентах, характеризующих степень соответствия оцениваемого продукта оптимально сбалансированному суточному рациону с учетом энергосодержания и наиболее важных качественных показателей. Интегральный скор определяют обычно в расчете на такую массу продукта, которая обеспечивает 10% энергии суточного рациона (например, 300 ккал при суточном рационе в 3000 ккал). Для определения интегрального скора, на первом этапе, по соответствующим таблицам находят энергосодержание 100 г оцениваемого продукта, после чего вычисляют его массу, обеспечивающую 300 ккал энергии. Затем в найденном количестве продукта рассчитывают содержание важнейших питательных веществ. Полученные по каждому из этих веществ величины представляют в виде процента от общего количества соответствующего вещества, содержащегося в оптимально сбалансированном суточном рационе.

Определение интегрального скора пищевых продуктов существенно расширяет информацию об их химическом составе. Исследование способствует количественной оценке преимуществ или недостатков отдельных продуктов питания.

Энергетическая ценность - это количество энергии, которая образуется при биологическом окислении жиров, белков и углеводов, содержащихся в продуктах. Она выражается в килокалориях (ккал) или килоджоулях (кДж). Энергия, выделяемая при окислении 1г жиров, равна 9,0 ккал, 1г углеводов - 3,75 ккал, 1г белков - 4,0 ккал, 1 г органических кислот - 3,0 ккал/г, 1 г этилового спирта - 7,0 ккал/г. Для получения энергетической ценности в единицах системы СИ, надо использовать коэффициент пересчета: 1 ккал = 4,184 кДж. Энергетическая ценность продуктов рассчитывается на 100 г съедобной части.

Информация об энергетической ценности должна быть выражена в кДж (ккал) на 100 г, на 100 мл или на упаковку, если упаковка содержит только одну порцию. Информация о количестве белка, углеводов и жиров должна быть выражена в граммах на 100 г, на 100 мл или на упаковку, если упаковка содержит только одну порцию. Числовая информация о витаминах и минералах должна быть выражена в метрических единицах или как процент от рекомендуемой пищевой ценности.

Энергетические затраты людей разных профессий

Группы профессий	Средние затраты энергии в сутки (в кДж) ***ККАЛ***
1. Работники интеллектуального труда (учёные, педагоги и др.)	до 12600
2. Работники, выполняющие работу средней интенсивности (водители, токари, фрезеровщики и др.)	от 12600 до 14700
3. Работники тяжёлого механизированного труда (шахтёры, кузнецы, сельскохозяйственные рабочие)	от 14700 до 16800
4. Работники тяжёлого физического труда (грузчики, землекопы,	от 18900 и выше

лесорубы)	

Из данных таблицы видно как с увеличением интенсивности физическоготрударастут энергозатраты. Понятно, что энергоёмкость (калорийность) продуктов питания должна соответствовать энергетическим тратам.

Для выполнения определённого вида работы организм должен покрывать затраты энергии за счёт соответствующего количества пищи. Вот так выглядят примерные нормы суточной потребности в питательных веществах по группам профессий

Примерные нормы суточной потребности в питательных веществах

Питательные вещества	Количество питательных веществ для каждой группы			
	Люди профессий, не связанных с физическим трудом	Люди профессий, связанных с физическим трудом		
		механизированным	Механизированным или частично механизированным	Тяжёлым немеханизированным
Белки (в г) В том числе животного происхождения	109 67	122 72	146 82	163 94
Жиры (в г) В том числе животного происхождения	106 91	116 95	134 108	153 121
Углеводы (в г)	433	491	558	631
Общая энергетическая ценность пищевого рациона (в кДж)	13474	15086	17270	19942

Известно, что в теле взрослого человека, массой около 70 кг, содержится примерно

- 40 кг воды,
- 15 кг белка, 7 кг жира,
- 3 кг минеральных солей,
- 0,7 кг углеводов.

Но организм – это не склад, где всё заложенное хранится в неприкосновенном виде. В организме человека постоянно происходят процессы обмена, одни вещества сгорают, окисляются, выводятся, и взамен них должны поступать новые. Роль пищи в процессе непрерывного обновления человеческого тела может быть охарактеризована следующими цифрами: подсчитано

что в среднем за 70 лет жизни человек

- выпивает 50 т воды
- съедает 2,5 т белка,
- 2,3 т жира,

- свыше 10 т углеводов,
- почти 300 кг поваренной соли.

Из этого следует, что белки, жиры, углеводы, минеральные соли и витамины – вот те основные вещества, которые необходимы для жизни.

Современные представления о качественных и количественных потребностях человека в пищевых веществах получили отражение в концепции сбалансированного питания. Согласно этой концепции, для осуществления нормальной жизнедеятельности организм человека нуждается не в конкретных продуктах питания, а **в необходимом количестве энергии и определённых комплексах питательных веществ, входящих в эти продукты.**

Задание 1 Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственных товаров

Задача 1

Вычислить калорийность суточного рациона, если человек потребляет в сутки: 100г белков, 80г жиров, 400г углеводов.

Алгоритм решения: белки 4ккал*100=400ккал., жиры 9ккал*80=720ккал.,

углеводы 4ккал*400=1600ккал

Итого: 2720 ккал

Вопрос: Кому рекомендовать данный рацион?

Задача 2

Определить калорийность 200г молока, если в нем содержится:

белков – 3,5%, жиров – 4,5%, углеводов – 3,2%

Алгоритм решения:

1.калорийность 100 г. молока:

белков – 3,5*4=14 ккал

жиров – 4,5*9=40,5 ккал

углеводов – 3,2*4 ккал =12,8 ккал

Итого: 67,3 ккал.

2.калорийность 200 г. молока

67,3 ккал ---------- 100 граммов 67,3*200/100=134,6 ккал

X ккал.---------- 200 граммов

Итого: 121,6ккал

Ответ: калорийность 200г молока равна 134,6 ккал.

Задача 3

Известно, что организм человека даже при самых благоприятных условиях используют не все вещества, входящие в состав пищи. Только усвоенная организмом пища используется для получения энергии, поэтому, чтобы более точно определить калорийность,необходимо учитывать процент усвоения организмом.

Определить калорийность 100г мяса, если оно содержит:

белков -16,5%, жиров – 14%, углеводов – 0,5%, усвояемость -95%

Решение:

1. Определение теоретической калорийности:

4ккал*16,5=66 ккал

9ккал*14=126ккал

4ккал*0,5=2ккал

Итого: 194ккал

1. Фактическая калорийность: 194ккал*95/100=184,3ккОтвет: при усвояемости мяса 95% калорийность его составляет 184,3 ккал

Вопросы по заданию

1. Какие данные в нашей задаче являются исходными данными?

Ответ: На любом покупаемом нами продукте указан его состав т. е. количество белков, жиров и углеводов в 100 грамм продукта–**это исходные данные**.

2. Какие данные в нашей задаче являются расчетными?

Ответ: энергетическую ценность и количественный состав по компонентам: белкам, жирам и углеводам каждого продукта, входящего в состав меню – это расчетные величины.

3. Какие данные будут результатом?

Ответ: Энергетическую ценность, масса белков, жиров и углеводов в составленном нами меню. Это результат и эта величина является расчетной.

Уточним, мы выбираем продукт, который будет входить в меню, а он имеет параметры: количество белков, жиров и углеводов. Это исходные неизменяемые для продукта величины. Но продукт имеет массу, можно выбрать любую массу продукта – это тоже исходная величина, но изменяемая величина.

4. Какие ещё данные в нашей задаче являются расчетными?

Ответ: энергетическую ценность на количественный состав по компонентам: белкам, жирам и углеводам каждого продукта, входящего в состав меню – это расчетные величины.

5. Найденные данные будут являться окончательным результатом?

Ответ: Нет.Нам нужно проверить, будут ли полученные данные соответствовать нормам, и если нет, то предложить поиск верного решения.

Задание 2Проанализировать Т.И. (товарную информацию) на упаковке товара (по выбору): сделать аргументированный вывод по каждому виду ценности: Б.Ц. (биологическая) Ф.Ц. (физиологическая); усвояемость; произвести необходимые расчеты при определении ЭЦ (энергетической ценности); результат оформить таблицей

Образец	П.Ц.			
	Б.Ц.	Ф.Ц.	Э.Ц.	Усвояемость

сделать вывод о пищевой ценности исследованного товара

П.Ц.= Б.Ц.+Ф.Ц.+Э.Ц.+ О.Ц.+Усвояемость

при описании ценности использовать термины «высокая», «средняя», «низкая».

Практическая работа № 5

Тема: Свежие овощи. Свежие плоды и продукты переработкиплодов и овощей.

Цель: Формирование навыков в идентификации и оценке качества свежих плодов и овощей, соблюдении условия и сроков хранения

Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфические показатели качества. Допускаемые отклонения. Потери при хранении плодов и овощей. Условия и сроки хранения. Размещение, принципы, правила и способы. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования.

В результате изучения данной темы студент должен знать:

– состояние рынка плодоовощных товаров, проблемы рынка и источники поступления

товаров на рынок;

– нормативную документацию;

– классификацию и ассортимент плодоовощных продуктов;

– химический состав, пищевую ценность плодоовощных продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

– методы консервирования плодов и овощей;

– условия и сроки хранения;

– кулинарные свойства плодоовощных продуктов;

– использование плодоовощных продуктов в общественном питании с учетом требованийсовременных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета студент должен уметь:

– определять качество сырья и готовой продукции;

– использовать ассортимент плодоовощных продуктов по внешним отличительным признакам;

– осуществлять взаимозаменяемость плодоовощных продуктов.

Вопросы для подготовки

1. Назовите группы овощей
2. Назовите группы плодов
3. Перечислите плодовые овощи
4. Перечислите вегетативные овощи
5. Какие плоды называются семечковыми?
6. Какие плоды называются косточковыми
7. Назовите подгруппы и виды ягод
8. Обоснуйте высокую пищевую ценность плодов и овощей
9. Назовите лечебные свойства свежих плодов и овощей
10. Какие показатели определяют качество свежих овощей (свеклы)?
11. Назовите градацию качества свежего картофеля
12. Какие овощи называются нестандартными?
13. Что такое отход?
14. Назовите товарные сорта яблок поздних сроков созревания
15. Охарактеризуйте требования к качеству яблок высшего сорта
16. Назовите болезни картофеля (капусты)
17. Какие болезни могут ухудшить качество винограда?
18. Какие условия и сроки хранения яблок?
19. Как должен готовится картофель на хранение?

Задание 1. Определение качества свежих овощей.

Пояснение к заданию: на свежие овощи, поступающие на базу (ГОСТы заготовляемые и поставляемые) устанавливают следующие градации качества: стандартные, нестандартные, брак.

Стандартной является продукция, отвечающая всем требованиям действующих стандартов и технических условий. К ней относится как бездефектная, так и дефектная продукция, но последняя в пределах установленных ГОСТом допускаемых отклонений.

Нестандартной считается дефектная продукция, предусматриваемая отклонениями, но сверх установленных норм.

Брак – эта продукция, не допускаемая стандартами, т. е. употребление её в пищу опасно для здоровья человека.

Картофель, морковь, свёкла, лук, томаты, капуста, реализуемые в торговле, по качеству делятся на классы.

Используя ГОСТы, проведите оценку качества образцов свежих овощей, результаты запишите в таблицу 2.1.

Таблица

Оценка качества свежих овощей

Вид овощей	Внешний вид	Размер по наибольшему поперечному диаметру мм	Допустимые отклонения	Наличие и вид заболевания	Заключение о качестве.
Картофель Свёкла Морковь Лук…..					

Задание 2. Определение болезней свежих плодов и овощей.

Задача № 1. В магазин поступила партия свежих плодов и овощей. При оценке качества которых выявлено наличие болезней:

- у картофеля – коричневые пятна на поверхности клубней, у отдельных клубней язвочки, есть клубни с размягчённой мякотью;
- поражённые корнеплоды моркови размягчены и покрыты густой белой грибницей;
- у лука размягчены ткани, на разрезе поражённая ткань имеет как бы запаренный или варёный вид;
- на яблоках резко очерченное бурое углублённое пятно, на котором появляются правильные концентрически очерченные круги оранжевых или жёлтых подушечек;
- плоды абрикос поражены тёмными пятнами, мякоть бурого цвета, на некоторых плодах уже появились пепельно-серые подушечки;
- ягоды винограда засохшие, сморщенные, коричневого цвета.

Используя данные сайта «Знай товар» определите, какие заболевания выявлены у плодов и овощей, причины их образования, меры предупреждения этих болезней. Данные запишите в таблицу2.2.

Таблица

Изучение болезней свежих плодов и овощей

Название овоща, плода	Название болезни	Причины образования	Меры предупреждения

Задание 3. На базу поступила партия, состоящая из 5000кг картофеля в контейнерах, 300 кг лука репчатого в мешках, 500 кг моркови в сетчатых мешках, 700 кг яблок в коробках, 300 кг груш в коробках. В корзинках по 1 кг и поддонах клубника. Изучите условия и сроки хранения этих товаров, данные запишите в таблицу 2.3.

Таблица

Название товара	Способ укладки	Условия хранения	Срок хранения

Практическая работа № 6-7.

Тема: Продукты переработки зерна: хлебобулочные и макаронные изделия.Определение качества муки и крупы по органолептическим показателям

Цель: Формирование навыков в идентификации и оценке качества зерномучных товаров, соблюдении условий и сроков хранения

Зерно. Строение зерна. Химический состав зерна. Характеристика круп. Хранение крупы. Производство крупы. Мука. Производство муки. Ассортимент муки., хранение, пищевая ценность. Хлеб. Пищевая ценность, химический состав, формирование качества хлеба в процессе производства. Хранение хлеба. Хлебобулочные изделия. Бараночные изделия. Ассортимент, дефекты, производство. Сухарные изделия, дефекты, хранение. Макаронные изделия, производство, ассортимент, хранение и дефекты.

В результате изучения данной темы студент должен знать :

– состояние рынка зерномучных товаров, проблемы рынка и источники поступления товаров на рынок;
– нормативную документацию;
– классификацию и ассортимент зерномучных продуктов;
– химический состав, пищевую ценность зерномучных продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
– требования к качеству продуктов;
– условия и сроки хранения;
– кулинарные свойства зерномучных продуктов;
– использование зерномучных продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета студент должен уметь :

– определять качество сырья и готовой продукции;
– использовать ассортимент зерномучных продуктов по внешним отличительным признакам;
– осуществлять взаимозаменяемость зерномучных продуктов.

Вопросы для подготовки

1. Назовите продуты из зерна
2. Какие крупы производят из гречихи?
3. Какие крупы продают в магазине из риса?
4. Что такое пшено?
5. Какие крупы готовят из овса?
6. Как оценивается качество крупы?
7. Опишите условия и сроки хранения круп
8. Что такое мука?
9. Назовите виды муки
10. Как пшеничную муку высшего сорта отличить от пшеничной муки второго сорта
11. Какой показатель определяет сорт пшеничной муки?
12. Какие продукты готовятся из муки пшеничной высшего сорта (второго сорта?
13. Что такое макаронные изделия?
14. Из какого сырья готовят хлеб?
15. Хайте характеристику ржаному хлебу
16. Как можно охарактеризовать ржано-пшеничный хлеб по органолептическим показателям?
17. Опишите пшеничный хлеб
18. Как оценить качество хлеба?
19. Опишите условии и сроки хранения хлеба

Задание 1. Идентификация круп.

Изучите образцы круп и их характеристику, заполните на крупы таблицу:

Таблица.

Характеристика образцов круп

Образец крупы	Зерно	Внешний вид	Цвет	Товарные сорта, марки, №	Время варки	Развариваемость

Задание 2. Органолептическая оценка качества муки.

Определите вкус муки и наличие в нём хруста. Для этого разжёвывают 1-2 пробы муки. Цвет муки можно определять в сухой или мокрой пробе. При сухом способе сравнивают цвет испытуемого образца с пробой муки, цвет которой является эталонным. Для этого обе пробы (по 3-5г) укладывают шпателем (ложкой) на стекле на некотором расстоянии, а затем таким же стеклом подпрессовывают, но так, чтобы образцы совместились, но не смешивались. Цвет сравнивают или визуально или через лупу (если эталона нет, то цвет муки сравнивают с признаками, указанными в стандарте). При мокром способе используют прибор Пекара. Если его нет, то пробы испытуемой и эталонной муки тоже подпрессовывают, не смешивая их. Затем муку с боков подравнивают и одновременно уплотняют. Лопатку с уплотнёнными образцами муки осторожно отпускают в наклонённую банку с водой комнатной температуры и выдерживают там до прекращения выделения из муки пузырьков воздуха (1-2мин). Вынув лопатку из воды, образцы 2-3мин подсушивают на воздухе, а затем рассматривают их цвет визуально или через лупу. Данные занесите в таблицу

Оценка качества муки

Вид, сорт муки	Цвет	Запах	Вкус	Хруст	Заключение о качестве

Задание 3. Идентификация ассортимента хлебобулочных изделий.

Изучите наиболее распространённые виды хлеба и булочных изделий, результаты запишите в таблицу

Таблица.

Ассортимент хлебобулочных изделий

Ассортимент	Группа	Вид и сорт муки	Дополнительное сырьё	Внешний вид, цвет, масса	Вкус, состояние мякиша

Задание 4. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.

Определите название образца хлебобулочного изделия, его массу взвешиванием, сравните с нормами по соответствующему ГОСТу.

Измерьте (если они есть) длину и ширину трещин и надрывов, определите крупные ли они, и с такими трещинами хлеб не реализуется или мелкие (см. ГОСТ).

Разрежьте хлеб, измерьте толщину корки и установите, есть ли отслоение корки от мякиша.

Определите состояние мякиша и опишите: пропечённость, наличие комков и следов непромеса, пористость, эластичность, свежесть. Небольшая липкость допустима лишь в заварных сортах хлеба. Пористость может быть более развитой в верхней части хлеба, где не должно быть плотных участков мякиша, в которых нет пор. Эластичность проверяется надавливанием на мякиш пальцами. Углубление должно выровняться. Признаком чёрствости является крошливость мякиша.

Разжёвыванием образца хлеба определить его вкус и запах. Недопустимыми дефектами вкуса и запаха является пересоленность, горечь и другие посторонние привкусы и запах, а также хруст от минеральной примеси. Полученные данные занести в таблицу

Таблица

Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий

Название изделия	Масса	Внешний вид, корка, трещины	Состояние мякиша	Вкус	Запах	Заключение.

Практическая работа № 8
Тема: Крахмал. Сахар. Кондитерские товары

Сахар. Пищевая ценность. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Использование в общественном питании. Кондитерские изделия. Общая классификация. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Крахмал и крахмалопродукты, химический состав, производство. Мёд и продукты пчеловодства, химический состав, классификация.

В результате изучения данной темы студент должен знать :

– состояние рынка кондитерских товаров, проблемы рынка и источники поступления товаров на рынок;

– нормативную документацию;

– классификацию и ассортимент кондитерских продуктов;

– химический состав, пищевую ценность кондитерских продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

– требования к качеству кондитерских продуктов;

– условия и сроки хранения кондитерских продуктов;

– кулинарные свойства кондитерских продуктов;

– использование кондитерских продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета студент должен уметь :

– определять качество сырья и готовой продукции;

– использовать ассортимент кондитерских продуктов по внешним отличительным признакам;

– осуществлять взаимозаменяемость кондитерских продуктов

Вопросы для подготовки

1. Назовите сырье для мучных кондитерских изделий
2. Какие товары называются мучными кондитерскими изделиями?
3. Какие виды печенья вы знаете?
4. В чем особенность получения сахарного печенья
5. Осветите особенность получения затяжного печенья
6. Назовите ассортимент сахарного (затяжного) печенья
7. В чем особенность получения сдобного печенья?
8. Назовите ассортимент сдобного печенья
9. Что такое крекеры?
10. Какие вы знаете виды крекеров?
11. Как готовятся пряники?
12. Назовите виды пряников
13. Как можно отличить затяжные пряники от сырцовых?
14. Дайте товароведную характеристику вафель
15. Что такое кексы?
16. Как готовятся бисквиты?
17. В чем особенность получения тортов?

18. Из каких полуфабрикатов готовятся торты?
19. Чем пирожные отличаются от тортов?
20. По каким показателям определяют качество печенья?
21. Назовите дефекты печенья
22. Какие условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий?

Практическая работа № 9
Тема: Вкусовые товары

Цель: Формирование навыков в идентификации и оценке качества вкусовых товаров, расшифровке маркировки, распознавании фальсифицированных товаров, соблюдении условий и сроков хранения

Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чай, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров. Использование вкусовых товаров в общественном питании. Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показатели их характеризующие. Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чай, кофе, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий. Оценка качества вкусовых товаров. Хранение вкусовых товаров. Потери при хранении.

В результате изучения данной темы студент должен знать:

– состояние рынка вкусовых товаров, проблемы рынка и источники поступления товаров на рынок;
– нормативную документацию;
– классификацию и ассортимент вкусовых товаров;
– химический состав, пищевую ценность вкусовых товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
– требования к качеству вкусовых товаров;
– условия и сроки хранения вкусовых товаров;
– кулинарные свойства вкусовых товаров;
– использование вкусовых товаров в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета студент должен уметь :

– определять качество сырья и готовой продукции;
– использовать ассортимент вкусовых товаров по внешним отличительным признакам;
– осуществлять взаимозаменяемость вкусовых товаров.

Вопросы для подготовки

1. Назовите группы вкусовых товаров
2. На какие подгруппы делятся алкогольные товары
3. Дайте определение виноградному вину
4. На какие группы делятся виноградные вина?
5. Какое вино называется натуральным?
6. Какое вино называется специальным?
7. Как получаются игристые вина?
8. В чем особенность получения ароматизированных вин?
9. Назовите ароматизированное вино
10. Как оценивают качество виноградных вин?
11. Какие напитки называются слабоалкогольными?
12. Что такое безалкогольные напитки?

13. Назовите группы безалкогольных напитков
14. Какие вы знаете соки?
15. Как готовятся безалкогольные газированные напитки?
16. Что такое минеральные воды?
17. Какие могут быть минеральные воды?

Задание 1. Определение ассортимента безалкогольных напитков.

Изучите 10 наименований безалкогольные напитки разных групп и подгрупп, их рецептуру и заполните таблицу.

Таблица.

Ассортимент безалкогольных напитков

Группа	Особенности рецептуры.	Ассортимент.

Задание 2. Органолептическая оценка качества безалкогольного напитка.

Используя ГОСТ № 28188-89 проведите органолептическую оценку качества напитка с использованием балльной системы оценки качества

Образец	Показатель, характеристика	Баллы.

Задание 3. Решение задач

Задача 1.

В магазин поступила партия поваренной соли со следующими показателями: цвет белый с сероватым оттенком, проход через сито со стороной отверстия 0,8 мм – 94%, примесь солей кальция 0,55%, магния 0,05%. Определите вид и качество соли.

Задача 2

Дайте заключение о качестве яблочного осветлённого сока в картонных коробках по 0,5л, если вкус и запах слабо выраженные, цвет светлый с темноватым оттенком, прозрачный с лёгкой опалесценцией.

Практическая работа № 10.

Тема: Пищевые жиры. Оценка качества маргарина органолептическим методом.

Порча пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Оценка качества пищевых жиров. Маркировка, условия и сроки хранения. Растительные масла, производство. Майонез, классификация и ассортимент, требования к качеству.

В результате изучения предмета студент должен знать :

- проблемы рынка группы пищевых жиров и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых жиров;
- химический состав, пищевую ценность жиров, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству пищевых жиров;
- условия и сроки хранения пищевых жиров;
- кулинарные свойства пищевых жиров ;
- использование пищевых жиров в общественном питании с учетом требований современных направленийв производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета студент должен уметь :

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых жиров по внешним отличительным признакам;
- пользоватьсянормативными документами.

Вопросы для подготовки

1. Назовите группы пищевых жиров
2. Как классифицируются растительные масла
3. Почему растительные масла полезны для здоровья?
4. Назовите градацию качества растительных масел
5. Как оценивают качество подсолнечного масла?
6. Какие могут быть дефекты у масла?
7. Опишите условия и сроки хранения подсолнечного масла
8. Назовите животные жиры
9. Какое сырье используют для получения маргарина?
10. Назовите группы маргарина
11. Какие требования к качеству маргарина?
12. Что такое майонез?
13. Как получают майонез?
14. Какой ассортимент майонеза?
15. Какие условия и сроки хранения майонеза?

Практическая работа № 11-12
Тема: Молочные товары.Оценка качества сычужных сыров органолептическим методом

Цель: Формирование навыков в идентификации и оценке качества молока и кисломолочных товаров, распознавании дефектов, соблюдении условий и сроков хранения

Молоко. Состав и потребительские свойства молока. Сливки, сгущенные молочные консервы, сухие молочные продукты детского питания. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность. Оценка качества молочных продуктов. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты.Условия и сроки хранения молочных продуктов. Потери.Мороженое. Масло коровье, сливочное, ассортимент, классификация, фасовка.Товароведная характеристика и потребительские свойства сливочного масла.Кисло-молочные продукты, диетические, лечебно-профилактические, сметана.Творог и творожные изделия. Сыры, потребительские свойства, хранение.

В результате изучения предмета студент должен знать:

– проблемы рынка группы молочных продуктов и источники поступления товаров на рынок;

– нормативную документацию;

– классификацию и ассортимент молочных продуктов ;

– химический состав, пищевую ценность молочных продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

– требования к качеству молочных продуктов ;

– условия и сроки хранения молочных продуктов ;

– кулинарные свойства молочных продуктов;

– использование молочных продуктов в общественном питании с учетом требованийсовременных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета студент должен уметь :

– определять качество сырья и готовой продукции;

– использовать ассортимент молочных продуктов молочных продуктов по внешним отличительным признакам;

– пользоваться нормативными документами.

Вопросы для подготовки

1. Какая роль молока в питании человека?
2. Что называется молоком в техническом регламента № 88
3. Что такое молокосодержащий продукт?
4. Назовите отличия пастеризованного молока от стерилизованного
5. Назовите ассортимент молока
6. По каким показателям оценивается качество молока?
7. Назовите пороки молоки
8. Назовите показатели безопасности молока
9. Какие должны быть условия и сроки хранения молока?
10. Какие товары называются кисломолочными?
11. Что такое кефир?
12. Как получают ряженку?
13. Что такое йогурт?
14. Какими свойствами характеризуется ацидофилин?
15. Опишите требования к качеству ряженки
16. Какие могут быть пороки у кисломолочных товаров
17. Что такое творог?
18. Назовите ассортимент творога
19. Как получают сметану
20. Какой ассортимент сметаны?
21. Укажите условия и сроки хранения кисломолочных товаров

Задание 1. Оценка качества молока

Возьмите образец молоко, проверьте маркировку и определите конечную дату реализации. Вскройте пакет и налейте молоко в стакан. Определяя консистенцию молока, обращают внимание на её однородность. Консистенция молока может быть нарушена вследствие образования осадка на дне упаковки или отстоя жира на поверхности. Наличие осадка определяют, осматривая донышко и стенки стакана. При взбалтывании скопившийся на поверхности жир должен легко распределяться в молоке. Цвет молока устанавливают при дневном или хорошем искусственном освещении. Запах следует определить сразу же после вскрытия упаковки, а также при опробовании молока. Возьмите ложку молока в рот и, распределив молоко по всему рту, установите наличие или отсутствие посторонних привкусов. Если молоко имеет несвойственную ему окраску или содержит посторонние примеси, его вкус не определяют.

Сделайте оценку качества молока, используя ГОСТ Р 52090-2003, и результаты запишите в таблицу

Таблица

Оценка качества молока

Показатели	Требования ГОСТа	Показатели образца

Задание 2. Идентификация ассортимента кисломолочных товаров

Используя данные сайта / и ГОСТ 51331-99 Йогурт изучите особенности кефира, йогурта, ряженки, напитка снежок и заполните таблицу

Таблица.

Ассортимент и особенности получения кисломолочных напитков

Наименование	% жира	Закваска	Сырье	Ассортимент

Задание 3. Оценка качества кисломолочных продуктов

Сначала осматривают тару, укупорку, упаковку и маркировку, а затем сгусток кефира или простокваши, поверхность сметаны или творога. Полиэтиленовые пакеты с молочными продуктами должны быть герметичными, с чёткой, правильной маркировкой. Осматривают поверхность сметаны, отсутствие плесени, загрязнённость посторонними частицами, глянцевитость сметаны. Определяя консистенцию, переливают кефир в стакан, у него должна быть ровная поверхности. При определении консистенции сметаны в неё погружают мутовку или шпатель, затем поднимают и смотрят, как она стекает и есть ли крупинки жира и белка. Сметана густой консистенции стекает медленно, не сразу расплываясь на поверхности продукта в таре. Перемешивая творог, определяют связность массы, наличие плотных комков, отделившуюся сыворотку. Комки творога должны легко разрушаться при слабом надавливании шпателем. С понижением жирности консистенция творога может быть более плотной.

Цвет молочных продуктов устанавливается при дневном свете или хорошем искусственном освещении. Сметану, кефир наливают в стакан из бесцветного стекла, творог накладывают в тарелку и отмечают цвет и оттенки продуктов.

Запах надо определять сразу после вскрытия, а также при их опробывании. Возьмите чайной ложкой небольшое количество сметаны в рот, разотрите её языком и быстро (через 20-30сек) определите её вкус. Надо отметить характерные привкусы и запахи, как они выражены, а также наличие или отсутствие посторонних привкусов и запахов. У сметаны можно определить забеливающие свойства. Надо налить в стакан горячей воды и добавить чайную ложку сметаны, тщательно размешайте её в воде. Полная растворимость сметаны укажет на её хорошую забеливающую способность. Заполните таблицу

Таблица

Оценка качества кисломолочных продуктов

Продукт	Внешний вид и консистенция	Цвет	Вкус и запах	Заключение о качестве

Практическая работа № 13
Тема: Яйцо и продукты его переработки

Состояние рынка яйца продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность. Химический состав и строение яйца. Оценка качества яйца. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.

В результате изучения предмета студент должен знать:

- проблемы рынка группы яйцепродуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент яйцепродуктов;
- химический состав, пищевую ценность яйцепродуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству яйцепродуктов;
- условия и сроки хранения яйцепродуктов;
- кулинарные свойства яйцепродуктов;
- использование яйцепродуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета студент должен уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент яйцепродуктов по внешним отличительным признакам;
- пользоваться нормативными документами.

Вопросы для подготовки

1. Каково строение яиц?
2. Какую роль играют яйца в питании человека?
3. Назовите виды яиц, которые реализуются в магазине?
4. Как классифицируются яйца по весу?
5. Как классифицируются яйца по сроку снесения?
6. Какие яйца называются диетическими?
7. Какие яйца называются столовыми?
8. Какие градации качества у яиц куриных?
9. Какие требования к яйцам высшей категории?
10. По каким показателям оценивают качество яиц
11. Какие должны быть показатели у яиц диетических
12. Опишите показатели качества
13. Какие внешние повреждения могут быть на яйцах при реализации?
14. Как должны маркировать яйца при реализации?
15. Как упаковывают яйца?
16. Назовите недостатки яиц
17. Какие пороки не позволяют реализовать яйца?
18. Как поступят с диетическим яйцами при сроке хранения их 8 дней со дня снесения
19. Какие санитарные требования к реализации яиц?
20. Что такое пуга?
21. Как определяется размер пуги?

Практическая работа № 14.
Тема: Мясо и мясопродукты

Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Оценка качества мясных товаров. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, условиям и срокам хранения. Характеристика убойных животных, категории упитанность, клеймение, разделка туши. Субпродукты.

В результате изучения предмета студент должен знать:

- проблемы рынка группы источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент мясопродуктов;
- химический состав, пищевую ценность мясопродуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству мясопродуктов;
- условия и сроки хранения мясопродуктов ;
- кулинарные свойства мясопродуктов;
- использование мясопродуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета студент должен уметь:
- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент мясопродуктов по внешним отличительным признакам;
- пользоваться нормативными документами.

Вопросы для подготовки

1. Что такое мясо?
2. Какие виды мяса могут быть?
3. Какую роль в питании играет мясо?
4. Как можно отличить мясо свинины от других видов животных?
5. Опишите признаки говядины?
6. Опишите признаки баранины.
7. Как отличить мясо молодых животных от взрослых?
8. Что такое субпродукты?
9. Опишите признаки свежести мяса
10. Какие показатели определяют качество мяса?
11. Какие причины вызывают потери мяса при хранении?
12. Какие виды мяса птицы?
13. Как обрабатывают тушки кур?
14. Почему мясо куры считают диетическим?
15. Опишите требования к качеству тушки куры
16. Какие могут быть дефекты у тушек куры?
17. Укажите условия и сроки хранения

Практическая работа № 15
Тема: Рыбные товары

Мороженая рыба, хранение. Классификация рыбы. Классификация продуктов переработки рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Дефекты рыбы. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении. Соленая, товароведная оценка и качество соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы. Икра. Рыбные презервы и консервы.

В результате изучения предмета студент должен знать:
- проблемы рынка рыбных товаров и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент рыбных товаров;
- химический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству рыбных товаров;
- условия и сроки хранения рыбных товаров;
- кулинарные свойства рыбных товаров;
- использование рыбных товаров в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета студент должен уметь :
- определять качество сырья и готовой продукции;
- распознавать ассортимент рыбных товаров по внешним отличительным признакам;
- пользоваться нормативными документами.

Вопросы для подготовки

1. Какова роль рыбы в питании?
2. Назовите семейства рыбы

3. Какая рыбы называется охлажденной?
4. Как разделывают рыбу охлажденную?
5. Дайте характеристику мороженой рыбы
6. Назовите виды рыбы, которая подвергается замораживанию
7. Укажите градацию качества мороженной рыбы
8. По каким показателям оценивают качество мороженной рыбы
9. Дайте характеристику соленой рыбы
10. Какие виды рыбы подвергают солению?
11. Как разделывают соленую рыбу?
12. Какая рыбы называется копченой?
13. Как можно отличать рыбы горячего копчения от холодного копчения?
14. Какая градация качества рыбных товаров?
15. Что такое рыбные консервы?
16. Чем рыбные пресервы отличаются от консервов?
17. Назовите дефекты рыбы
18. Укажите условия и сроки хранения рыбы
19. Какие товары называются нерыбным водным сырьем?

Практическая работа № 16

Тема: Пищевые концентраты

Цель: Формирование навыков в идентификации и оценке качества пищевых концентратов, соблюдении условий и сроков хранения

Пищевые концентраты, понятия, потребительские свойства, ассортимент, упаковка и маркировка, условия и сроки хранения.

В результате изучения предмета студент должен знать:

– проблемы рынка пищевых концентратов и источники поступления товаров на рынок;
– нормативную документацию;
– классификацию и ассортимент пищевых концентратов;
– химический состав, пищевую ценность, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
– требования к качеству пищевых концентратов;
– условия и сроки хранения пищевых концентратов;
– использование пищевых концентратов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета студент должен уметь :

– определять качество сырья и готовой продукции;
– распознавать ассортимент пищевых концентратов по внешним отличительным признакам;
– пользоваться нормативными документами.

Вопросы для проверки готовности студентов к занятию

1. Что такое пищевые концентраты?
2. Как классифицируются пищевые концентраты
3. Какие концентраты называются концентратами обеденных блюд?
4. Какое сырье используется для получения первых блюд?
5. Назовите концентраты первых блюд
6. Назовите пищевые концентраты вторых блюд
7. Какие продукты относятся к сухим продуктам детских блюд?
8. Назовите овсяные диетические продукты

9. Какие товары из кофе можно отнести к пищевым концентратам?
10. Назовите ассортимент пищевых концентратов мучных полуфабрикатов
11. Как упаковываются пищевые полуфабрикаты?
12. Как оценивается качество пищевых полуфабрикатов?

Задание 1. Идентификация ассортимента и рецептуры пищевых концентратов

Используя информацию на сайте /new343.html осветите ассортимент и особенности пищевых концентратов (не менее семи разных групп) и заполните таблицу.

Таблица.

Пищевые концентраты

	Название, группа	Ассортимент	Особенности получения
	Сухие завтраки .	сухие зерновые плитки, овсяные хлопья, взорванный рис	Операции: измельчение круп до размера частиц 1 ...2 мм, увлажнение до 26...28 %, смешивание по рецептуре ингредиентов, экструдирование при температуре 70... 80 С. Выпресованный в виде жгутов сырой полуфабрикат (экструдат) нарезают на кусочки длиной 2... 4 мм и высушивают до влажности 10 %
	Овощные, овощные с мукой, овощно-мучные полуфабрикаты		

Задание 2. Оценка качества пищевого концентрата

Оцените качество концентрата «Кисель клубничный». Сначала внимательно прочитайте этикетку и укажите соответствие маркировки требованиям ГОСТ Информация для потребителя. Затем проверьте качество упаковки, герметичность, раскройте упаковки, оцените содержимое на соответствие требованиям ГОСТ 18488-2000, результаты запишите в таблицу

Таблица.

Оценка качества концентрата «Кисель»

Показатели	По ГОСТ	Показатели образца

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
ЗАДАНИЕ РЕКОНСТРУКТИВНОГО УРОВНЯ

Вариант 1.

1. Сравнительная характеристика рыбы холодного и горячего копчения.
2. Схема классификации карамели.
3. Дефекты сыров и причины их возникновения.
4. Задача: Дайте заключение о качестве и группе яиц куриных, если при овоскопировании обнаружено: скорлупа чистая, цельная, крепкая, высота пуги 2 мм, желток ясно видимый, вес яйца – 53 г. Составьте маркировку.

Вариант 2.

1. Сравнительная характеристика основных групп баночных овощных консервов.
2. Схема классификации макаронных изделий.
3. Дефекты масла коровьего и причины их возникновения.
4. Задача: Определите качество и сорт капусты квашеной, имеющей следующие показатели: равномерно нашинкована, консистенция плотная, цвет соломенно-желтый со слегка зеленоватым оттенком, вкус кисловато-солоноватый, содержание соли 1,2%, кислотность – 1.5%.

Вариант 3.

1. Сравнительная характеристика чёрного байхового и зелёного байхового чая.
2. Схема классификации мяса птицы.
3. Дефекты карамели и причины их возникновения.
4. Задача: В состав маргарина соленого входит: белков –0,45%, жира – 84,55%, углеводов – 0,4%, минеральных веществ – 2,35%, воды – 12,25%. Найдите практическую энергетическую ценность 1,3 кг маргарина.

Вариант 4.

1. Сравнительная характеристика разновидностей простокваш.
2. Схема классификации шоколада.
3. Дефекты мороженой рыбы и причины их возникновения.
4. Задача: Определите качество, сорт и использование огурцов солёных, имеющей следующие показатели: целые, немятые, со слабо хрустящей консистенцией, цвет зеленовато-оливковый с пожелтевшими концами плодов, размер более 11 см, содержание соли 3,5%, кислотность – 1.3 %.

Вариант 5.

1. Сравнительная характеристика мясных копчёностей.
2. Схема классификации мёда.
3. Дефекты кофе сырого и жареного и причины их возникновения.
4. На объект общественного питания прибыла икра зернистая баночная осетровых рыб со следующими показателями: однородная по размеру и цвету (просматривается небольшая разница в цвете икринок), консистенция густоватая, незначительный привкус «травки». Содержание соли до 5,0 %. Определите сорт и доброкачественность икры.

Вариант 6.

1. Сравнительная характеристика сыро сычужных твёрдых и мягких.
2. Схема классификации мясных консервов.
3. Дефекты хлеба и причины их возникновения.
4. Определите качество, сорт и использование солёных томатов, имеющей следующие показатели: не сморщенные, немятые, различной формы, но не уродливые, кисло-солёного вкуса с привкусом и ароматом добавленных пряностей, содержание соли 3,5%, кислотность – 1.3 %.

Вариант 7.

1. Сравнительная характеристика икры осетровых и лососевых рыб.
2. Схема классификации муки пшеничной.
3. Дефекты плодовоовощных консервов и причины их возникновения.
4. Задача: Известно, что партия консервов «Говядина тушеная» (ассортиментный номер 5) изготовлена на мясокомбинате № М22 в первую смену 1 июля 2009 года. Составьте маркировку по имеющимся данным.

Вариант 8.

1. Сравнительная характеристика сортов муки пшеничной.

2. Схема классификации мороженого
3. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.
4. Задача: Определите качество и сорт сельди соленой, если: поверхность потускневшая, определяются поверхностные и незначительные подкожные пожелтения, не проникшие в мясо. Консистенция сухая, жесткая и слабая, но не дряблая, вкус и запах нормальные, без порочащих. Брюшко лопнувшее, но без выпадения внутренностей. Ответ обоснуйте.

Вариант 9.

1. Сравнительная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
2. Схема классификации мяса убойных животных.
3. Дефекты капусты квашеной и причины их возникновения.
4. На объект общественного питания прибыла говядина со следующими признаками: мышцы развиты удовлетворительно; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают не резко, подкожный жир покрывает тушу до восьмого ребра. Определите категорию упитанности и вид клейма. Ответ обоснуйте.

Вариант 10.

1. Сравнительная характеристика крепких алкогольных напитков: водка, коньяк, виски, ром, джин.
2. Схема классификации соли
3. Дефекты мяса и причины их возникновения.
4. Задача: На объект общественного питания поступило коровье молоко двух наименований. По внешнему виду и консистенции первый образец представляет однородную жидкость, без осадка, вкус и запах чистые, без посторонних, цвет белый со слегка желтоватым оттенком, плотность1,027 г/см3, кислотность – 21 Т; второй - однородная жидкость, без осадка и отстоя сливок, вкус и запах чистые, без посторонних с хорошо выраженным привкусом пастеризации, цвет белый с кремовым оттенком, плотность 1,025 г/см3, кислотность – 21 Т. Определите вид молока по виду термической обработки, жирность и качество поступившего сырья. Ответ обоснуйте.

Перечень рекомендуемой литературы
для выполнения задания репродуктивного уровня

Основная литература:

1. Гончарова В. Н. Товароведение пищевых продуктов/ В. Н. Гончарова, Е. Я. Голощапова – М., 1990

2. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000

3. Микулович Л. С. Товароведение продовольственных товаров: учебник – Минск: Высш. Шк., 2006, - 416 с.

4. Новикова А. М., Голубкина Т. С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: ПрофОбрИздат., 2002.

Дополнительная литература:

1. Никифорова Н. С. и др. – Справочник по товароведению продовольственных товаров. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.

2. Серёгин В. В. Продукты питания: Справ. Для производителей, потребителей, врачей-диетологов, товароведов. – Мн.: Беларусь, 2002.– 573 с.

3. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т.: учебное пособие для нач. проф. образования / (Н. С. Новикова, С.А. Прокофьева). – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 384

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Пищевая ценность продуктов питания

2. Оценка качества пищевых продуктов
3. Хранение пищевых продуктов.
4. Консервирование продовольственного сырья.
5. Плодоовощные товары.
6. Зерномучные товары.
7. Кондитерские товары.
8. Вкусовые товары.
9. Пищевые жиры.
10. Молочные товары.
11. Яйцо и продукты его переработки.
12. Мясные товары.
13. Рыбные товары.
14. Пищевые концентраты

Требования к реферату

Реферат – краткая запись идей, содержащихся в разных источниках, которая требует умения сопоставлять и анализировать различные точки зрения. Реферат – одна из форм интерпретации исходного текста или нескольких источников. Поэтому реферат, в отличие от конспекта, является новым, авторским текстом. Новизна в данном случае подразумевает новое изложение, систематизацию материала, особую авторскую позицию при сопоставлении различных точек зрения.

Реферирование предполагает изложение какого-либо вопроса на основе классификации, обобщения, анализа и синтеза одного или нескольких источников.

Специфика реферата:

• не содержит развернутых доказательств, сравнений, рассуждений, оценок,

• дает ответ на вопрос, что нового, существенного содержится в тексте.

Виды рефератов

- по полноте изложения: информативные (рефераты-конспекты); индикативные (рефераты-резюме);

- по количеству реферируемых источников: монографические; обзорные.

Объем – 10-15 страниц.

Источники: необходимо использовать в реферате не менее пяти источников (ссылки на эти источники обязательны).

Структура реферата

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть

4.1…..

4.2…..

5. Заключение
6. Список литературы
7. Приложения

Критерии оценивания:

1. Новизна реферированного текста: актуальность проблемы и темы; новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.

2. Степень раскрытия сущности проблемы: соответствие плана теме реферата; соответствие содержания теме и плану реферата; полнота и глубина раскрытия основных

понятий проблемы; обоснованность способов и методов работы с материалом; умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

3. Обоснованность выбора источников: круг, полнота использования литературных источников по проблеме; привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

4. Соблюдение требований к оформлению: правильное оформление ссылок на используемую литературу; грамотность и культура изложения; владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; соблюдение требований к объему реферата; культура оформления: выделение абзацев.

5. Грамотность: отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; литературный стиль.

6. Устная защита реферата: быстрый, четкий, аргументированный, полный ответ на основные и дополнительные вопросы; ориентация в материале; презентация к реферату; грамотность речи.