

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
Факультет управления  
Кафедра коммерции и маркетинга факультета управления

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Товароведение продовольственных товаров**

Образовательная программа  
38.03.02 Менеджмент

Профиль подготовки  
Маркетинг

Уровень высшего образования  
бакалавриат

Форма обучения  
очная, заочная

Статус дисциплины: вариативная

Махачкала, 2020 год

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» составлена в 2020 году в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (уровень бакалавриата) от 12 января 2016 г. №7.

Разработчик: кафедра коммерции и маркетинга, Камалова Т.А., к.т.н., проф.

Рабочая программа дисциплины одобрена:  
на заседании кафедры коммерции и маркетинга от «16» 03 2020 г., протокол  
№ 8  
Зав. кафедрой Умавов Ю.Д.  
(подпись)

на заседании Методической комиссии факультета управления  
от «10» 03 2020 г., протокол № 9.

Председатель Гашимов Л.Г.  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины согласована с учебно-методическим

управлением «13» 03 2020 г. О.Ф.  
(подпись)

## **Содержание**

<u>Аннотация рабочей программы дисциплины</u> .....	4
<u>1. Цели освоения дисциплины</u> .....	5
<u>2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата</u> .....	5
<u>3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (перечень планируемых результатов обучения)</u> .....	5
<u>4. Объем, структура и содержание дисциплины.</u> .....	7
<u>4.1. Объем дисциплины</u> .....	7
<u>4.2. Структура дисциплины</u> .....	7
<u>4.3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)</u> .....	9
<u>5. Образовательные технологии</u> .....	13
<u>6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.</u> ..	13
<u>7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.</u> .....	17
<u>7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.</u> .....	17
<u>7.2. Типовые контрольные задания</u> .....	19
<u>7.3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.</u> .....	30
<u>8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.</u> .....	33
<u>9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.</u> .....	33
<u>10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.</u> ....	34
<u>11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.</u> .....	35
<u>12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.</u> .....	35

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в вариативную часть образовательной программы бакалавриата по направлению 38.03.02 - Менеджмент

Дисциплина реализуется на факультете управления кафедрой коммерции и маркетинга.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с формированием и оценкой качества продовольственных товаров, изучением способов сохранения качества продовольственных товаров в процессе транспортирования, хранения и реализации. Рассматриваются вопросы маркировки, упаковки и информации о продовольственных товарах.

Дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: профессиональных – ОПК-1, ПК-6.

Преподавание дисциплины предусматривает проведение следующих видов учебных занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов контроля: текущий контроль успеваемости в форме опросов, рефератов, дискуссий, тестов, решения задач и промежуточный контроль в форме экзамена.

Объем дисциплины 4 зачетных единиц, в том числе 144 академических часов по видам учебных занятий

Семестр	Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	
	в том числе:								
	всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем							
		всего	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	KCP	консультации	CPC, в том числе экзаменах	
5	144	44	26		18			100	

## **1. Цели освоения дисциплины**

Целью изучения дисциплины является дать знания и привить навыки в области товароведения продовольственных товаров, необходимые для успешной коммерческой деятельности специалиста-коммерсанта, приобретение студентами знаний, умений и навыков работы с нормативными документами на продовольственные товары с целью последующего их применения для решения проблем, возникающих в коммерческой деятельности.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата**

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в вариативную часть образовательной программы бакалавриата по направлению 38.03.02 – Менеджмент.

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» базируется на знаниях основ экономической теории, правоведения, статистики, теоретических основ товароведения. Изучение данной дисциплины должно предшествовать изучению таких дисциплин, как «Разработка управленческих решений», «Методы принятия управленческих решений» и других.

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (перечень планируемых результатов обучения).**

Код компетенции из ФГОС ВО	Наименование компетенции из ФГОС ВО	Планируемые результаты обучения
ОПК-1	владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности	<p><b>Знает:</b> нормативные документы, определяющие качество, маркировку, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; структуру, назначение и правила маркировки продовольственных товаров; требования к ней.</p> <p><b>Умеет:</b> анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, осуществлять грамотный контроль качества закупаемых</p>

		<p>товаров исходя из их соответствия нормативным документам, в частности обязательным требованиям технических регламентов.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками использования нормативно-правовых документов для контроля за качеством товаров.</p>
ПК-6	способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	<p><b>Знает:</b></p> <p>свойства и показатели ассортимента, управление ассортиментом, ассортиментную политику;</p> <p>методы проведения экспертизы продовольственных товаров;</p> <p>методы контроля качества продовольственных товаров в процессе хранения, транспортирования и реализации;</p> <p>факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров;</p> <p>структуру, назначение и правила маркировки продовольственных товаров; требования к ней.</p> <p><b>Умеет:</b> анализировать товарный ассортимент предприятия,</p>

	<p>формулировать ассортиментную политику;</p> <p>осуществлять оценку и экспертизу качества продовольственных товаров;</p> <p>оформлять документы для целей сертификации и услуг;</p> <p>обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации продовольственных товаров; организацию складского хранения и сбыта продукции;</p> <p><b>Владеет:</b> методами проведения оценки и экспертизы качества продовольственных товаров;</p> <p>методиками оценки конкурентоспособности различных объектов,</p> <p>методами организации хранения продовольственных товаров,</p> <p>приемами формирования ассортиментной политики предприятия.</p>
--	--

#### **4. Объем, структура и содержание дисциплины.**

**4.1. Объем дисциплины** составляет 4 зачетных единиц, 144 академических часов.

**4.2. Структура дисциплины.**

Форма обучения: очная

№ п/п	Разделы и темы дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости <i>(по неделям семестра)</i> Форма промежуточно й аттестации <i>(по семестрам)</i>	
				Лекции	Практические занятия	Лаборатори ческие занятия	Контроль самост. раб.			
<b>Модуль 1: Товароведение товаров растительного происхождения</b>										
1	Тема 1.1. Товароведение зерномучных товаров	5	1,2	4	2			12	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка конспекта	
2	Тема 1.2. Товароведение плодовоовощных товаров	5	3,4	4	2			12	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка заданий	
<i>Итого по модулю 1:</i>			36	8	4			24	тестирование	
<b>Модуль 2: Товароведение вкусовых и кондитерских товаров</b>										
3	Тема 2.1. Товароведение вкусовых товаров	5	5,6	4	4			10	Опрос, оценка выступлений, защита реферата. Проверка заданий.	
4	Тема 2.2. Товароведение кондитерских товаров	5	7,8	4	2			12	Опрос, оценка выступлений, защита реферата. Проверка конспекта.	
<i>Итого по модулю 2:</i>			36	8	6			22	тестирование	
<b>Модуль 3: Товароведение товаров животного происхождения</b>										
5	Тема 3.1. Товароведение пищевых жиров и молочных товаров	5	9	4	4			10	Опрос, оценка выступлений, защита реферата. Проверка заданий.	
6	Тема 3.2. Товароведение мясных и рыбных	5	10, 11	6	4			8	Опрос, оценка выступлений, защита	

	товаров							реферата. Проверка конспекта.
	<i>Итого по модулю 3:</i>	36	10	8			18	тестирование
	<i>Промежуточная аттестация</i>	36					36	
	<b>ИТОГО:</b>	144	26	18			100	

Форма обучения: заочная

НАИМЕНОВАНИЕ ТЕМ	Количество часов			
	Всего	в том числе		
		Лекции	Практ. занятия	Самост. работа
Тема 1.1. Товароведение зерномучных товаров	12	1		14
Тема 1.2. Товароведение плодоовощных товаров	14	1	1	15
Тема 2.1. Товароведение вкусовых товаров	14	1	1	14
Тема 2.2. Товароведение кондитерских товаров	14	1	1	16
Тема 3.1. Товароведение пищевых жиров и молочных товаров	14	1	1	14
Тема 3.2. Товароведение мясных и рыбных товаров	13	1		16
<i>Контроль сам. работы</i>	9			
<i>Экзамен</i>	36			36
<b>ИТОГО:</b>	144	6	4	125

#### **4.3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам).**

##### **4.3.1. Содержание лекционных занятий по дисциплине.**

##### **Модуль 1: Товароведение товаров растительного происхождения**

##### **Тема 1.1. Товароведение зерномучных товаров**

Зерно. Классификация зерновых культур. Общие сведения о химическом составе и строении зерна различных культур.

Крупы. Классификация крупы. Основы производства. Характеристика основных видов крупы.

Мука. Основные сведения о производстве муки и классификация помолов пшеницы и ржи.

Хлебобулочные изделия. Принципы классификации хлеба. Основы хлебопечения.

Макаронные изделия. Классификация, сырье, процессы производства.

Качество, экспертиза отдельных групп товаров, основные показатели

качества, особенности их оценки, идентификации, экспертизы, сертификации, маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и реализации; перспективы развития.

### **Тема 1.2. Товароведение плодоовоощных товаров**

Хранение овощей и плодов. Процессы, происходящие при хранении. Режим хранения, его регулирование и контроль. Современные методы хранения.

Свежие овощи. Классификация овощей. Клубневые овощи. Корнеплодные овощи. Капустные овощи. Луковые овощи. Тыквенные овощи. Томатные овощи.

Плоды. Классификация плодов. Семечковые плоды. Косточковые плоды. Ягоды. Орехоплодные. Субтропические и тропические плоды.

Качество, экспертиза отдельных групп товаров, основные показатели качества, особенности их оценки, идентификации, экспертизы, сертификации, маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и реализации; перспективы развития.

### **Модуль 2: Товароведение вкусовых и кондитерских товаров**

#### **Тема 2.1. Товароведение вкусовых товаров**

Чай. Характеристика сырья. Сбор и обработка чайного листа. Классификация чая.

Кофе. Разновидности и сорта натурального кофе. Кофейные напитки.

Пряности и приправы. Значение в питании. Классификация пряностей. Виды приправ.

Безалкогольные напитки. Классификация. Сыре, способы изготовления, ассортимент.

Пиво. Сыре, технология изготовления, ассортимент.

Алкогольные напитки. Спирт. Водка и ликеро-водочные изделия. Ром. Виски. Виноградные вина. Коньяк.

Качество, экспертиза отдельных групп товаров, основные показатели качества, особенности их оценки, идентификации, экспертизы, сертификации, маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и реализации; перспективы развития.

#### **Тема 2.2. Товароведение кондитерских товаров**

Крахмал и крахмалопродукты. Виды крахмала. Сыре, основы производства.

Сахар. Классификация. Основы производства.

Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Общая характеристика, основные процессы производства, ассортимент.

Качество, экспертиза отдельных групп товаров, основные показатели качества, особенности их оценки, идентификации, экспертизы, сертификации, маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и реализации; перспективы развития.

### **Модуль 3: Товароведение товаров животного происхождения**

#### **Тема 3.1. Товароведение пищевых жиров и молочных товаров**

Состав и физико-химические свойства жиров.

Жиры животные. Методы извлечения жиров. Условия и сроки хранения.

Растительные масла. Технологическая схема получения растительных масел. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки и товарным сортам.

Маргариновая продукция. Классификация, химический состав, технология производства.

Молоко и сливки. Химический состав молока. Классификация, ассортимент молока. Технология производства и виды сливок.

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение. Сущность процессов их получения. Классификация.

Масло коровье. Пищевая ценность, классификация, способы производства, ассортимент.

Сыры. Пищевая ценность. Основы производства. Классификация, ассортимент.

Яичные товары. Строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Классификация яиц.

Качество, экспертиза отдельных групп товаров, основные показатели качества, особенности их оценки, идентификации, экспертизы, сертификации, маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и реализации; перспективы развития.

### **Тема 3.2. Товароведение мясных и рыбных товаров**

Свежее мясо. Переработка скота. Классификация мяса. Химический состав мяса.

Мясные субпродукты. Классификация, химический состав.

Мясо птицы. Переработка домашней птицы. Мясо пернатой дичи.

Колбасные изделия. Классификация, химический состав и пищевая ценность. Основы производства.

Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация, основы производства, ассортимент.

Классификация промысловых рыб. Особенности химического состава и пищевая ценность.

Живая, охлажденная и мороженая рыба. Транспортирование живой рыбы. Способы охлаждения и замораживания рыбы.

Соленые, вяленые, сушеные и копченые рыбные продукты. Классификация, способы производства, ассортимент.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация, особенности производства, ассортимент.

Икра. Химический состав и пищевая ценность. Икра осетровых, лососевых и частиковых рыб.

Качество, экспертиза отдельных групп товаров, основные показатели качества, особенности их оценки, идентификации, экспертизы, сертификации, маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и реализации; перспективы развития.

### **4.3.2. Содержание практических занятий по дисциплине.**

**Модуль 1: Товароведение товаров растительного происхождения**

#### **Тема 1.1. Товароведение зерномучных товаров**

1. Зерно и крупы. Экспертиза качества.
2. Мука и хлебобулочные изделия. Экспертиза качества.
3. Макаронные изделия. Экспертиза качества.

#### **Тема 1.2. Товароведение плодоовощных товаров**

1. Хранение овощей и плодов.
2. Свежие овощи. Экспертиза качества.
3. Плоды. Экспертиза качества.

**Модуль 2: Товароведение вкусовых и кондитерских товаров**

#### **Тема 2.1. Товароведение вкусовых товаров**

1. Чай и кофе. Экспертиза качества.
2. Пряности и приправы. Экспертиза качества.
3. Безалкогольные напитки.
4. Пиво.
5. Алкогольные напитки.

#### **Тема 2.2. Товароведение кондитерских товаров**

1. Крахмал и крахмалопродукты. Экспертиза качества.
2. Сахар. Экспертиза качества.

Кондитерские изделия. Экспертиза качества.

**Модуль 3: Товароведение товаров животного происхождения**

#### **Тема 3.1. Товароведение пищевых жиров и молочных товаров**

1. Состав и физико-химические свойства жиров.
2. Жиры животные. Экспертиза качества.
3. Растительные масла. Экспертиза качества.
4. Маргариновая продукция. Экспертиза качества.
5. Молоко и сливки. Экспертиза качества.
6. Кисломолочные продукты. Экспертиза качества.
7. Масло коровье. Экспертиза качества.
8. Сыры.
9. Яичные товары.

#### **Тема 3.2. Товароведение мясных и рыбных товаров**

1. Свежее мясо. Экспертиза качества.
2. Мясные субпродукты. Экспертиза качества.
3. Мясо птицы. Экспертиза качества.
4. Колбасные изделия. Экспертиза качества.
5. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Экспертиза качества.
6. Классификация промысловых рыб.
7. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Экспертиза качества.
8. Соленые, вяленые, сушеные рыбные продукты. Экспертиза качества.
9. Копченые рыбные продукты. Экспертиза качества.
10. Рыбные консервы и пресервы. Экспертиза качества.
11. Икра.

## **5. Образовательные технологии**

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки предусматривается широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий:

- во время лекционных занятий используется презентация с применением слайдов с графическим и табличным материалом, что повышает наглядность и информативность используемого теоретического материала;
- практические занятия предусматривают использование групповой формы обучения, которая позволяет студентам эффективно взаимодействовать в микрогруппах при обсуждении теоретического материала;
- использование кейс–метода (проблемно–ориентированного подхода), то есть анализ и обсуждение в микрогруппах конкретной деловой ситуации из практического опыта товароведной деятельности отечественных и зарубежных компаний;
- использование тестов для контроля знаний во время текущих аттестаций и промежуточной аттестации;
- решение задач по анализу пищевой ценности продовольственных товаров, организация хранения, проведения контроля качества и экспертизы товаров;
- подготовка рефератов и докладов по самостоятельной работе студентов и выступление с докладом перед аудиторией, что способствует формированию навыков устного выступления по изучаемой теме и активизирует познавательную активность студентов.

Предусмотрены также встречи с представителями предпринимательских структур, государственных и общественных организаций, мастер-классы специалистов.

## **6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.**

Возрастает значимость самостоятельной работы студентов в межсессионный период. Поэтому изучение курса «Товароведение продовольственных товаров» предусматривает работу с основной специальной литературой, дополнительной обзорного характера, а также выполнение домашних заданий.

Самостоятельная работа студентов должна способствовать более глубокому усвоению изучаемого курса, формировать навыки исследовательской работы и ориентировать студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы, их содержание и форма контроля приведены в форме таблицы.

Наименование тем	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
Тема 1.1. Товароведение зерномучных товаров	Работа с учебной литературой. Подготовка реферата. Подготовка наглядных пособий.	Опрос, оценка выступлений, защита реферата. Проверка заданий.
Тема 1.2. Товароведение плодоовощных товаров	Работа с учебной литературой. Подготовка реферата. Подготовка наглядных пособий.	Опрос, оценка выступлений, защита реферата. Проверка заданий.
Тема 2.1. Товароведение вкусовых товаров	Работа с учебной литературой. Подготовка реферата. Подготовка наглядных пособий. Изучение ассортимента изучаемых групп товаров на потребительском рынке РД.	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка заданий.
Тема 2.2. Товароведение кондитерских товаров	Работа с учебной литературой. Подготовка реферата. Изучение ассортимента изучаемых групп товаров на потребительском рынке РД.	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка заданий.
Тема 3.1. Товароведение пищевых жиров и молочных товаров	Работа с учебной литературой. Подготовка реферата. Подготовка наглядных пособий.	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка заданий.
Тема 3.2. Товароведение мясных и рыбных товаров	Работа с учебной литературой. Подготовка реферата. Изучение ассортимента изучаемых групп товаров на потребительском рынке РД.	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка заданий.

Целью подготовки реферата является приобретение навыков творческого обобщения и анализа имеющейся литературы по рассматриваемым вопросам, что обычно является первым этапом самостоятельной работы. По каждому модулю предусмотрены написание и защита одного реферата. Всего по дисциплине студент может представить шесть рефератов. Тему реферата студент выбирает самостоятельно из предложенной тематики. При написании реферата надо составить краткий план, с указанием основных вопросов избранной темы. Реферат должен включать введение, несколько вопросов, посвященных рассмотрению темы, заключение и список использованной литературы. В вводной части реферата следует указать основания, послужившие причиной выбора данной темы, отметить актуальность рассматриваемых в реферате вопросов. В основном разделе излагаются наиболее существенные сведения по теме, производится их анализ, отмечаются отдельные недостатки или нерешенные еще вопросы, вносятся и обосновываются предложения по повышению качества потребительских товаров, расширению ассортимента, совершенствованию

контроля за качеством и т.д. В заключении реферата на основании изучения литературных источников должны быть сформулированы краткие выводы и предложения. Список литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-84 «Библиографическое описание документа». Перечень литературы составляется в алфавитном порядке фамилий первых авторов, со сквозной нумерацией. Примерный объем реферата 15-20 страниц.

### **Тематика рефератов:**

1. Анализ (экспертиза) ассортимента или качества отдельных групп или видов продовольственных товаров; пути их совершенствования.
2. Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей продовольственных товаров (например, широты и полноты ассортимента, или эстетических и др. свойств), возможности их улучшения.
3. Анализ (экспертиза) экологичности и (или) безопасности отдельных групп или видов продовольственных товаров, возможности их улучшения.
4. Анализ путей снижения потерь качества товаров.
5. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров, методы их оценки, значение в коммерческой деятельности.
6. Информация о товаре, целесообразность и возможности ее эффективность использования в коммерческой деятельности.
7. Конкурентоспособность товаров, ее значимость и методы оценки.
8. Маркировка товаров (отдельных групп или видов), её значимость и пути улучшения.
9. Номенклатура показателей качества товаров, возможности и методы их использования при оценке потребительских предпочтений.
10. Объективные методы оценки показателей качества товаров и возможности их совершенствования.
11. Органолептические методы оценки показателей качества товаров и возможности их совершенствования.
12. Потребительская экспертиза товаров и возможности ее использования в коммерческой деятельности.
13. Субъективные методы оценки показателей качества товаров и возможности их совершенствования.
14. Товар как объект коммерческой деятельности, особенности его обмена в условиях административно-распределительной и рыночной экономики.
15. Товарная политика предприятия и методы ее формирования.
16. Товарный знак, его значимость и функции.
17. Товароведная и торговая классификации продовольственных товаров, возможности и примеры их использования в коммерческой деятельности; пути совершенствования.
18. Упаковка товаров (отдельных групп или видов) и пути её улучшения.

- 19.Хранение продовольственных товаров (отдельных групп или видов) и пути его улучшения.
- 20.Внедрение методов управления качеством продукции на предприятиях среднего и малого бизнеса.
- 21.Исследование научно-методических основ управления качеством продукции в условиях рыночной экономики.
- 22.Исследование путей решения региональных проблем управления качеством продукции, услуг, окружающей среды.
- 23.Исследование управления качеством продукции за рубежом.

Каждая из перечисленных тем может быть выполнена также на примере следующих групп товаров:

1. Зерномучные товары.
2. Плодовоощные товары.
3. Вкусовые товары.
4. Кондитерские товары.
5. Пищевые жиры.
6. Молочные товары.
7. Мясные товары.
8. Рыбные товары.

При оценке качества представленной студентом работы принимается во внимание следующее:

1. Содержательное наполнение представленной работы (учитывается, насколько содержание соответствует теме).
2. Полнота раскрытия темы работы (учитывается количество описанных фактов, понятий и т. п.).
3. Логика изложения материала (учитывается умение студента логически верно строить план работы).
4. Количество и качество использованных источников литературы.
5. Оригинальность работы (осуществляется проверка в системе «Антиплагиат»).
6. Защита студентом представленной работы (студенты по желанию могут выступить с докладом на занятии).

Критерии оценки по 100-балльной шкале:

- 0-20 баллов выставляется студенту, если содержание работы свидетельствует о том, что студент имеет лишь частичное представление о теме, оригинальность работы очень низка (менее 20%);
- 30-50 баллов выставляется студенту, если содержание работы свидетельствует о том, что студент имеет определенное представление о теме реферата/доклада, способен логически верно строить план работы, но при этом допускает ошибки при формулировке самостоятельных выводов, оригинальность работы составляет 30%;

- 51-65 баллов выставляется студенту, если содержание работы свидетельствует о том, что он имеет достаточное представление о теме реферата/доклада, умеет логически верно строить план работы, грамотно

использует источники литературы, способен самостоятельно делать обоснованные выводы, но допускает при этом ошибки, оригинальность работы составляет 35%;

- 66-85 баллов выставляется студенту, если содержание работы свидетельствует о том, что студент имеет хорошее представление о теме реферата/доклада, умеет логически верно строить план работы, грамотно использует источники литературы, способен самостоятельно делать обоснованные выводы, оригинальность работы составляет 40%;

- 86-100 баллов выставляется студенту, если содержание работы свидетельствует о том, что студент имеет отличное представление о теме реферата/доклада, умеет логически верно строить план работы, грамотно использует источники литературы, способен самостоятельно делать обоснованные выводы, выступил с презентацией своей работы на занятии, оригинальность работы - выше 40%.

Предусмотрено проведение индивидуальной работы (консультаций) со студентами в ходе изучения материала данной дисциплины.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.**

### **7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.**

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования приведен в описании образовательной программы.

Код и наименование компетенции из ФГОС ВО	Планируемые результаты обучения	Процедура освоения
ОПК-1	<p><b>Знает:</b> нормативные документы, определяющие качество, маркировку, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; структуру, назначение и правила маркировки продовольственных товаров; требования к ней.</p> <p><b>Умеет:</b> анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, осуществлять грамотный контроль качества закупаемых товаров исходя из их соответствия нормативным документам, в частности обязательным требованиям технических регламентов.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками использования</p>	Устный опрос, конспектирование законов, написание рефератов, тестирование

	нормативно-правовых документов для контроля за качеством товаров.	
ПК-6	<p><b>Знает:</b></p> <p>свойства и показатели ассортимента, управление ассортиментом, ассортиментную политику;</p> <p>методы проведения экспертизы продовольственных товаров;</p> <p>методы контроля качества продовольственных товаров в процессе хранения, транспортирования и реализации;</p> <p>факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров;</p> <p>структуру, назначение и правила маркировки продовольственных товаров; требования к ней.</p> <p><b>Умеет:</b> анализировать товарный ассортимент предприятия, формулировать ассортиментную политику;</p> <p>осуществлять оценку и экспертизу качества продовольственных товаров;</p> <p>оформлять документы для целей сертификации и услуг;</p> <p>обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации продовольственных товаров; организацию складского хранения и сбыта продукции;</p> <p><b>Владеет:</b> методами проведения оценки и экспертизы качества продовольственных товаров;</p> <p>методиками оценки конкурентоспособности различных объектов,</p> <p>методами организации хранения продовольственных товаров,</p> <p>приемами формирования ассортиментной политики предприятия.</p>	Устный опрос, решение задач, написание рефератов, тестирование

## **7.2. Типовые контрольные задания**

Текущий контроль успеваемости в форме опросов, рефератов, дискуссий, тестов, решения задач и промежуточный контроль в форме экзамена.

### ***Образец тестового задания по третьему модулю***

#### **Вариант 1**

- 1. Содержание жира в семенах масличных культур составляет*
  - a) 25 - 40%
  - b) 40 - 55%
  - c) 55-65%
  - d) 65 - 70%
- 2. Масса, остающаяся после прессования, называется*
  - a) жмых
  - b) мятика
  - c) щрот
  - d) мезга
- 3. При гидратации из масла удаляют*
  - a) белковые и слизистые вещества
  - b) красящие вещества
  - c) свободные жирные кислоты
  - d) ароматические вещества
- 4. В качестве консервантов в состав маргарина входят*
  - a) фенольные соединения
  - b) аскорбиновая, лимонная, бензойная кислоты
  - c) диацетил, каротин
  - d) флавоноиды, гликозиды, алколоиды
- 5. Какими веществами обусловлена кислотность маргарина*
  - a) неорганическими кислотами
  - b) органическими кислотами
  - c) низкомолекулярными кислотами
  - d) свободными жирными кислотами
- 6. Перечислить витамины, входящие в состав жиров.*
  - a) А, В, С
  - b) А, Е, Д
  - c) С, РР, Р
  - d) А, С, Р
- 7. СОМО молока определяется*
  - a) как разность между содержанием сухих веществ и содержанием жира (в процентах)
  - b) по количеству щелочи, израсходованной на титрование
  - c) содержанием сухих веществ в молоке
  - d) содержанием остаточной влаги
- 8. Кисломолочные продукты получают*
  - a) прессованием или экстрагированием
  - b) сепарированием

- c) терmostатным или резервуарным способом
- d) гидрогенизацией

9. Более выраженный желтый цвет летнего сливочного масла обусловлен высоким содержанием

- a) витамина А
- b) жира
- c) свободных жирных кислот
- d) низкомолекулярных кислот

10. Сыр Голландский относится к

- a) мягким сырам
- b) рассольным сырам
- c) плавленым сырам
- d) твердым сырам

11. Какие минеральные вещества наиболее характерны для молока?

- a) Fe, Na
- b) I, Br
- c) K, F
- d) Ca, P

12. Какое молоко имеет более высокую плотность?

- a) 2,5% жирности
- b) 3% жирности
- c) 3,2% жирности
- d) 6% жирности

13. К животным топленым жирам относятся

- a) говяжий, бараний, свиной жир
- b) кулинарный жир и маргарин
- c) топленое и сливочное масло
- d) рапсовое и оливковое масло

14. Продуктом молочно-кислого и спиртового брожения является

- a) кефир
- b) простокваша
- c) ряженка
- d) варенец

15. Нутровка туши – это

- a) отделение конечностей
- b) извлечение желудочно-кишечного тракта
- c) разделение туши на полутуши
- d) съем шкуры

16. Делится ли говядина на сорта?

- a) да
- b) нет

17. Полуфабрикаты, приготовленные из мясного фарша, с добавлением муки, пряностей, яиц, соли называются

- a) натуральными
- b) панированными

- c) порционные
- d) рублеными

*18. Полноценными белками мяса являются*

- a) казеин и глиадин
- b) коллаген и эластин
- c) зеин, гемоглобин
- d) миоглобин и миоальбумин

*19. Какие виды колбас подвергаются обжарке?*

- a) варено-копченые
- b) вареные
- c) сыропеченые
- d) ливерные

*20. К частиковым рыбам относятся*

- a) карп, сазан, судак, щука
- b) сельдь, салака, килька, тюлька
- c) стерлядь, севрюга, белуга
- d) осетр, лосось, форель

*21. По содержанию минеральных веществ богаче*

- a) морские рыбы
- b) пресноводные рыбы
- c) проходные рыбы
- d) полупроходные

*22. Глазирование рыбы используется для*

- a) повышения пищевой ценности рыбы
- b) предохранения рыбы от усушки и окисления жира
- c) придания привлекательного внешнего вида
- d) предохранения от плесневения

*23. Клипфиск – это*

- a) пресно-сушеная рыба
- b) соленая рыба
- c) копченая рыба
- d) солено-сушеная рыба

*24. Какие способы копчения рыбы применяют?*

- a) горячий и холодный
- b) естественный и искусственный
- c) сухой и мокрый
- d) простой и сложный

*25. Для каких рыб применяется глазировка?*

- a) для жирных
- b) для скоропортящихся
- c) охлажденных
- d) соленых

*26. К субпродуктам второй категории относятся*

- a) печень
- b) сердце

- c) уши
- d) язык говяжий

27. К какому семейству относится каспийский залом?

- a) к карповым
- b) к лососевым
- c) к сельдевым
- d) осетровым

Задание 1.

После высушивания 10,42 г любительского масла его масса составляла 8,36 г.  
Рассчитать содержание жира в %, если СОМО составляет 2%.

Задание 2.

Товароведная характеристика маргарина.

### **Вариант 2**

1. Перед прессованием масличные семена подвергают обжарке для

- a) дезодорации масла
- b) нейтрализации свободных жирных кислот
- c) удаления красящих веществ
- d) увеличения выхода масла

2. Содержание жира в шроте составляет

- a) 5 – 7%
- b) 7 – 10%
- c) свыше 10%
- d) до 1%

3. При нейтрализации из масла удаляют

- a) белковые и слизистые вещества
- b) красящие вещества
- c) ароматические вещества
- d) свободные жирные кислоты

4. Сущность гидрогенезации жиров заключается

- a) в образовании свободных радикалов
- b) в присоединении водорода по месту двойных связей
- c) во взаимодействии жирных кислот с щелочами
- d) в присоединении воды

5. Как влияют непредельные жирные кислоты, входящие в состав жиров, на свойства жиров?

- a) не влияют
- b) повышают температуру плавления
- c) понижают температуру плавления
- d) ухудшают цвет

6. Какие жирные кислоты относятся к полиненасыщенным незаменимым?

- a) линоленовая, линоловая, арахидоновая
- b) масляная, пропионовая, изоамиловая
- c) пальмитиновая, стеариновая
- d) яблочная, винная, лимонная

*7. К бактерицидным веществам молока относятся*

- a) ацетилсалициловая и бензойная кислоты
- b) иммунные тела и гормоны
- c) казеиново-кальциевые соли
- d) низкомолекулярные кислоты

*8. Гомогенезация молока*

- a) заключается в снижении или повышении содержания в нем жира или сухих обезжиренных веществ
- b) это его пастеризация при температуре 65° С в течение 30 мин
- c) это его стерилизация
- d) это интенсивная механическая обработка молока с целью раздробления жировых шариков

*9. Содержание жира в топленом масле*

- a) не менее 68%
- b) не менее 78%
- c) не менее 88%
- d) не менее 98%

*10. Чем отличается по химическому составу кефир от обыкновенной простокваши?*

- a) содержанием витамина С
- b) содержанием молочной кислоты
- c) содержанием жира
- d) содержанием спирта

*11. Чем отличаются кисломолочные продукты, полученные гомоферментативным способом, от продуктов, полученных гетероферментативным способом?*

- a) видами брожения
- b) методами пастеризации
- c) способами гомогенезации
- d) методами ароматизации

*12. Масло-какао относится к*

- a) к жидким животным жирам
- b) к жидким растительным маслам
- c) твердым животным жирам
- d) твердым растительным жирам

*13. Основным сырьем для производства маргарина является*

- a) саломас
- b) сливочное масло
- c) топленое масло
- d) свиной жир

*14. Какой из перечисленных ниже продуктов не является кисломолочным?*

- a) сливки
- b) сметана
- c) творог
- d) простокваша

*15. Сократительная способность мышечного волокна обусловлена*

- a) миофибриллами
- b) сарколеммой
- c) эндомизием
- d) саркоплазмой

*16. Съедобные внутренние органы называются*

- a) бужениной
- b) полуфабрикатами
- c) субпродуктами
- d) корейкой

*17. Наименьшее количество влаги содержат*

- a) вареные колбасы
- b) копченые колбасы
- c) полукопченые колбасы
- d) ливерные колбасы

*18. К субпродуктам первой категории относятся*

- a) голова, легкое, трахея
- b) печень, сердце
- c) рубец, сырьи
- d) легкие, трахея

*19. Как изменяется пищевая ценность при стерилизации мясных консервов?*

- a) не изменяется
- b) повышается
- c) снижается

*20. К миофибриллярными белками рыбы относятся*

- a) глобулин, миоальбумин
- b) коллаген, эластин
- c) зеин, казеин
- d) миозин, актин

*21. К какому семейству относится форель?*

- a) карповых
- b) лососевых
- c) осетровых
- d) сельдевых

*22. Рыбы каких семейств созревают при посоле?*

- a) осетровые и карповые
- b) сельдевые и лососевые
- c) тресковые и камбаловые
- d) окуневые и скумбриевые

*23. Рыбу холодного копчения коптят при температуре, не превышающей*

- a) 40°С
- b) 50°С
- c) 55°С
- d) 60°С

*24. Чем отличаются консервы от пресервов?*

- a) по используемому сырью
- b) по содержанию основных питательных веществ
- c) упаковкой
- d) температурными режимами обработки

25. Основными белками соединительной ткани мяса являются

- a) коллаген и эластин
- b) миоген и миоальбумин
- c) миоглобин и глобулин
- d) зеин и глобулин

26. Температура хранения охлажденного мяса

- a) от 0 до -1,5° С
- b) от 0 до 3° С
- c) от 3 до 5° С
- d) от -5 до -10° С

27. Рыбы каких семейств пригодны для живорыбной торговли?

- a) карповых
- b) осетровых
- c) сельдевых
- d) окуневых

Задание 1.

После высушивания 10,5 г крестьянского масла его масса составила 7,45 г.

Рассчитать содержание жира в %, если СОМО составляет 2%.

Задание 2.

Товароведная характеристика сыров.

### Вариант 3

1. Для экстрагирования при получении растительных масел используется

- a) бензин
- b) вода
- c) перегретый пар
- d) хлороформ

2. Содержание жира в жмыше составляет

- a) 5 – 7%
- b) 7 – 10%
- c) до 1%
- d) свыше 10%

3. Саломас получают путем

- a) гидратации
- b) гидрогенезации
- c) нейтрализации
- d) стерилизации

4. Какие физические показатели отражают усвояемость жиров?

- a) плотность
- b) температура плавления
- c) удельная теплоемкость
- d) цвет

*5. Каким способом очистки подвергают рафинированное дезодорированное масло?*

- a) гидратации, нейтрализации, дезодорации
- b) гидрогенезации, омылению, окислению
- c) прессованию и экстрагированию
- d) только механической очистке

*6. Как отличить рафинированное растительное масло от нерафинированного?*

- a) по органолептическим признакам
- b) по составу жирных кислот
- c) по числу омыления
- d) по влажности

*7. Цельным называют*

- a) молоко, обогащенное белками и витаминами
- b) молоко, полученное из сухого молока
- c) нормализованное или восстановленное молоко
- d) пастеризованное молоко

*8. Творог получают*

- a) кислотно-сычужным и кислотным способами
- b) прессованием и экстрагированием
- c) термостатным и резервуарным способами
- d) сублимацией

*9. Сыр брынза относится к*

- a) мягким сырам
- b) рассольным сырам
- c) твердым сырам
- d) плавленым сырам

*10. Отличительной особенностью жирнокислотного состава молочного жира является преобладание*

- a) непредельных жирных кислот
- b) низкомолекулярных непредельных жирных кислот
- c) предельных жирных кислот
- d) ароматических кислот

*11. В процессе неправильного хранения кислотность молока*

- a) не изменяется
- b) увеличивается
- c) уменьшается

*12. Основными методами получения растительных масел являются*

- a) дезодорация и гидратация
- b) отбеливание и нейтрализация
- c) прессование и экстрагирование
- d) сублимация и конвекция

*13. Основным белком молока является*

- a) казеин
- b) миоген

- c) эластин
- d) миоальбумин

*14. Убойный выход - это*

- a) масса разделанной туши животного
- b) массы живого животного со скидкой 3% на содержание желудочно-кишечного тракта
- c) масса живого животного
- d) отношение убойной массы скота к его живой массе

*15. Говядина – это мясо*

- a) волов и коров в возрасте до трех лет
- b) волов и коров в возрасте от трех лет и старше
- c) крупного рогатого скота
- d) волов и коров в возрасте до года

*16. Птица, у которой удален кишечник, называется*

- a) полупотрошеной
- b) потрошеной
- c) разделанной
- d) формованной

*17. Наибольшие сроки хранения имеют*

- a) вареные колбасы
- b) копченые колбасы
- c) полукопченые колбасы
- d) ливерные колбасы

*18. Пернатую дичь классифицируют по*

- a) месту обитания
- b) по возрасту
- c) по упитанности
- d) по способу разделки

*19. Рыбы, обитающие в море, а для нереста уходящие в реки, называются*

- a) морские
- b) полупроходными
- c) проходными
- d) пресноводные

*20. В рыбьем жире преобладают*

- a) линолевая и арахидоновая кислоты
- b) олеиновая и масляная кислоты
- c) пальмитиновая и стеариновая кислоты
- d) уксусная, масляная

*21. Каспийская вобла относится к семейству*

- a) карповых
- b) окуневых
- c) сельдевых
- d) осетровых

*22. Среднесоленой считают рыбу с содержанием соли*

- a) 10 –14%

- b) 6 - 8%
- c) 2 – 6%
- d) 6 – 10%

*23. В процессе изготовления созревает*

- a) вяленая рыба
- b) солено-сушеная рыба
- c) сушеная рыба
- d) мороженая рыба

*24. Какие способы посола рыбы применяются?*

- a) горячий и холодный
- b) естественный и искусственный
- c) сухой и мокрый
- d) простой и сложный

*25. Каким клеймом маркируют говядину первой категории?*

- a) квадратным
- b) круглым
- c) овальным
- d) ромбовидным

*26. К какому виду относят рыбы с содержанием жира от 8 до 15%?*

- a) жирной
- b) особо жирной
- c) среднежирной
- d) нежирной

*27. К гастрономическим товарам относят*

- a) зерномучные и мясные товары
- b) крупы, мука, макаронные изделия, сахар, чай, пряности и др.
- c) сыры, колбасы, консервы, молочные продукты, алкогольные напитки
- d) генетически модифицированные товары

Задание 1.

После высушивания 10 г вологодского масла его масса составила 8,5 г.

Рассчитать содержание жира в %, если СОМО составляет 2%.

Задание 2.

Товароведная характеристика колбасных изделий.

### **Контрольные вопросы к экзамену для промежуточного контроля**

1. Зерно и крупы. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
2. Мука и хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
3. Макаронные изделия. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
4. Свежие овощи. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.

5. Плоды. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
6. Чай и кофе. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
7. Пряности и приправы. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
8. Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
9. Пиво. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
10. Алкогольные напитки. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
11. Крахмал и крахмалопродукты. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
12. Сахар. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
13. Кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
14. Состав и физико-химические свойства жиров.
15. Жиры животные. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
16. Растительные масла. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
17. Маргариновая продукция. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
18. Молоко и сливки. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
19. Кисломолочные продукты. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
20. Масло коровье. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
21. Сыры. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
22. Свежее мясо. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
23. Мясные субпродукты. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
24. Мясо птицы. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
25. Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
26. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.

- 27.Классификация промысловых рыб.
  - 28.Живая, охлажденная и мороженая рыба. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
  - 29.Соленые, вяленые, сушеные рыбные продукты. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
  - 30.Копченые рыбные продукты. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
  - 31.Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.
- Икра. Классификация, ассортимент, экспертиза товаров, основные показатели качества, особенности хранения.

### **7.3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Оценка за модуль определяется как сумма баллов за текущую и контрольную работу.

Коэффициент весомости баллов, набранных за текущую и контрольную работу, составляет 0,5/0,5.

Текущая работа включает оценку аудиторной и самостоятельной работы.

Оценка знаний студента на практическом занятии (аудиторная работа) производится по 100-балльной шкале.

Оценка самостоятельной работы студента (написание эссе, подготовка доклада, выполнение домашней контрольной работы и др.) также осуществляется по 100-балльной шкале.

Для определения среднего балла за текущую работу суммируются баллы, полученные за аудиторную и самостоятельную работу, полученная сумма делится на количество полученных оценок.

Итоговый балл за текущий работу определяется как произведение среднего балла за текущую работу и коэффициента весомости.

Если студент пропустил занятие без уважительной причины, то это занятие оценивается в 0 баллов и учитывается при подсчете среднего балла за текущую работу.

Если студент пропустил занятие по уважительной причине, подтвержденной документально, то преподаватель может принять у него отработку и поставить определенное количество баллов за занятие. Если преподаватель по тем или иным причинам не принимает отработку, то это занятие при делении суммарного балла не учитывается.

Контрольная работа за модуль также оценивается по 100-балльной шкале. Итоговый балл за контрольную работу определяется как произведение баллов за контрольную работу и коэффициента весомости.

Критерии оценок аудиторной работы студентов по 100-балльной шкале:  
«0 баллов» - студент не смог ответить ни на один из поставленных вопросов  
«10-50 баллов» - обнаружено незнание большей части изучаемого материала, есть слабые знания по некоторым аспектам рассматриваемых вопросов

«51-65 баллов» - неполно раскрыто содержание материала, студент дает ответы на некоторые рассматриваемые вопросы, показывает общее понимание, но допускает ошибки

«66-85 баллов» - студент дает почти полные ответы на поставленные вопросы с небольшими проблемами в изложении. Делает самостоятельные выводы, имеет собственные суждения.

«86-90 баллов» - студент полно раскрыл содержание материала, на все поставленные вопросы готов дать абсолютно полные ответы, дополненные собственными суждениями, выводами. Студент подготовил и отвечает дополнительный материал по рассматриваемым вопросам.

Таблица перевода рейтингового балла в «5»-балльную шкалу

Итоговая сумма баллов по дисциплине по 100-балльной шкале	Оценка по 5-балльной шкале
0-50	Неудовлетворительно
51-65	Удовлетворительно
66-85	Хорошо
86-100	Отлично

Например:

Оценки, полученные за **аудиторную работу** на практических занятиях, например: 55 баллов, 40 баллов, 60 баллов

Оценки, полученные за **самостоятельную работу**, например: за доклад 70 баллов

**Средний балл за текущую работу =**

$$\frac{55+40+60+70}{4}=56$$

**Итоговый балл за текущую работу с учетом коэффициента весомости (коэффициент весомости равен 0,5):**  
 $56 \cdot 0,5 = 28$

Оценка, полученная за **контрольную работу**, например: 65 баллов

**Итоговый балл за контрольную работу с учетом коэффициента весомости (коэффициент весомости равен 0,5):**  
 $65 \cdot 0,5 = 33$

**Оценка за модуль =  $28+33=61$  балл**

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.**

а) основная литература:

1. Грибанова И.В. Товароведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первокина. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 360 с. — 978-985-503-581-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67766.html>
2. Обеспечение качества товаров : учеб. пособие для студентов направление подгот. 38.03.02 - "Менеджмент" (профиль: "Маркетинг"), 38.03.06 - "Торговое дело" (профиль: "Коммерция") / [сост.: А.Ю.Юсупов, Т.А.Камалова]; Минобрнауки России, Дагест. гос. ун-т. - Махачкала : Изд-во ДГУ, 2015. - 120 с. - 79-60.
3. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.П. Трухина. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 229 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

б) дополнительная литература:

1. Кажаева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.И. Кажаева. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 125 с. — 978-5-7410-1329-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54111.html>
2. Левкин Г.Г. Товароведение рыбы и рыбных товаров [Электронный ресурс] : конспект лекций / Г.Г. Левкин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 212 с. — 978-5-4487-0102-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70755.html>
3. Мухутдинова С.М. Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.М. Мухутдинова, А.Н. Карапурова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская таможенная академия, 2015. — 158 с. — 978-5-9590-0862-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69820.html>
4. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова; Под ред. Л.Г. Елисеева. - М.: Дашков и К, 2013. – 930 с.
5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: тесты для контроля знаний студентов по специальностям 351300 "Коммерция (торговое дело)", 061500 "Маркетинг" / М-во образования РФ. Даг. гос. ун-т; Сост. Т.А.Камалова. - Махачкала: ИПЦ ДГУ, 2004. - 56 с.

## **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.**

- 1) eLIBRARY.RU[Электронныйресурс]: электронная библиотека /Науч. электрон. б-ка. — Москва, 1999 - . Режим доступа:

<http://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Яз. рус., англ.

- 2) Moodle [Электронный ресурс]: система виртуального обучением: [база данных] / Даг. гос. ун-т. - Махачкала, г. - Доступ из сети ДГУ или, после регистрации из сети ун-та, из любой точки, имеющей доступ в интернет. - URL: <http://moodle.dgu.ru/>.
- 3) Электронный каталог НБ ДГУ [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ ДГУ/Дагестанский гос. ун-т. - Махачкала, 2010 - Режим доступа: <http://elib.dgu.ru>, свободный.

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

Комплексное изучение предлагаемой студентам учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предполагает овладение материалами лекций, учебников, творческую работу студентов в ходе проведения практических занятий, а также систематическое выполнение тестовых и иных заданий для самостоятельной работы студентов.

Овладение дисциплины поможет студентам получить современные представления по проблемам насыщения рынка качественными товарами современного ассортимента, как отечественного производства, так и зарубежного, для обеспечения населения разнообразными продуктами питания, безопасными для здоровья.

Изучение дисциплины сводится к подготовке специалистов, обладающих знаниями, необходимыми для выполнения своей профессиональной деятельности, и, прежде всего, знанием товаров, а также процессов, формирующих качество этих товаров. Качество реализуемой продукции - главная проблема современного рынка, и ее изучение должно сводиться к совершенствованию технологии и ассортимента товаров, внедрению прогрессивных способов переработки, хранения и перевозки, использованию современных упаковочных материалов.

Преподавание товароведения должно формировать у студентов навыки в определении товарных и природных сортов, умение предвидеть возможные изменения качества продуктов в результате нарушения условий и сроков доставки, хранения, от несоответствия тары и упаковки.

В ходе лекций раскрываются основные вопросы в рамках рассматриваемой темы, делаются акценты на наиболее сложные и интересные положения изучаемого материала, которые должны быть приняты студентами во внимание. Материалы лекций являются основой для подготовки студента к практическим занятиям.

Основной целью практических занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы практического занятия. Выполнение практических заданий способствует более глубокому изучению проблем, связанных с формированием и оценкой потребительских свойств, ассортимента товаров, приобретению навыков сравнительной характеристики их потребительной

ценности. К каждому занятию студенты должны изучить соответствующий теоретический материал по учебникам и конспектам лекций. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению (например, вопросы, связанные с организацией технического регулирования в Республике Дагестан), заслушиваются на практических занятиях в форме подготовленных студентами сообщений (10-15 минут) с последующей их оценкой всеми студентами группы. Для успешной подготовки устных сообщений на практических занятиях студенты в обязательном порядке, кроме рекомендуемой к изучению литературы, должны использовать публикации по изучаемой теме в журналах: «Российская торговля», "ПродИндустрия" и др.

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

Для проведения индивидуальных консультаций может использоваться электронная почта. Разработан учебный курс на электронной платформе Moodle.

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

На факультете управления Дагестанского государственного университета имеются аудитории (405 ауд., 419 ауд., 408 ауд., 434 ауд.), оборудованные интерактивными, мультимедийными досками, проекторами, что позволяет читать лекции в формате презентаций, разработанных с помощью пакета прикладных программ MS Power Point, использовать наглядные, иллюстрированные материалы, обширную информацию в табличной и графической формах, пакет прикладных обучающих программ, а также электронные ресурсы сети Интернет.