

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 13:40:59
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7234a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
Л. В. Крылова
(подпись)
« 16 » 02 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.08 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ ОТРАСЛИ**
(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код, наименование)

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов
(наименование)

Факультет Ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:

очная форма обучения, 3 курс

заочная форма обучения, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение и упаковка пищевых продуктов отрасли» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2024 г. - для очной формы обучения.
- в 2024 г. - для заочной формы обучения

Разработчик: Гончарова Т.В., доцент кафедры товароведения, к.э.н.



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения

Протокол от « » 2024 года №__

Зав. кафедрой товароведения



(подпись)

В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



(подпись)

И.В. Кошавка

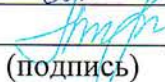
Дата «dd» dd 2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «dd» dd 2024 года № 7

Председатель  Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Гончарова Т.В., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. Описание учебной дисциплины

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц - 3	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения		
Модулей – 1	Профили: Технология мяса и мясных продуктов	Год подготовки	
Смысловых модулей - 3		3-й	4-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания: не предусмотрены учебным планом		Семестр	
Общее количество часов – 108		5-й	7-й
		Лекции	
		36 час.	6 час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2,8 часа самостоятельной работы обучающегося – 2,9 часа	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		16 час.	6 час.
		Самостоятельная работа	
		53,95 час.	92,85 час.
		Индивидуальные задания*:	
		ЗТМК	АПР
Форма промежуточной аттестации: (зачет с оценкой, экзамен)			
Зачет с оценкой	Зачет с оценкой		

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП) для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 52/53,95;

для заочной формы обучения – 12/92,85

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: предоставление студентам специальных теоретических знаний и практических навыков для решения основных задач торговой деятельности, связанных с организацией работы и коммерческой деятельностью относительно упаковки продовольственных товаров соответствующего ассортимента, уровня качества и покупательной способности. Кроме того, целью является теоретическая и практическая подготовка студентов к самостоятельной практической деятельности по упаковке пищевых продуктов отрасли.

Задачи: изучение состояния и перспектив развития производства, потребления и торговли молочных, мясных, рыбных и яичных товаров в государстве; изучение сырья, которое используется для производства молочных, мясных, рыбных и яичных товаров, его состава и свойств; овладение основами производства молочных, мясных, рыбных и яичных товаров, особенностями технологий отдельных групп товаров, закономерностей формирования их качества и потребительских свойств; совершенное знание классификации и ассортимента товаров отечественного производства и импортированных, принципов формирования ассортимента; знание требований к качеству молочных, мясных, яичных и рыбных товаров, тары и упаковочных материалов, методов оценки качества молочных, мясных, рыбных и яичных товаров, тары и упаковочных материалов; знание нормативной документации относительно ассортимента и качества молочных, мясных, яичных и рыбных товаров; знание условий и правил хранения и транспортировки мясных, рыбных и яичных товаров, факторов, влияющих на изменение качества во время хранения, транспортировки и реализации и кулинарного использования этих товаров.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.1.В.08 «Товароведение и упаковка пищевых продуктов отрасли» включена в основную образовательную программу направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, и относится к вариативным учебным дисциплинам профессионального цикла.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	ИДК-2 _{ПК-4} Разрабатывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	ИДК-3 _{ПК-4} Организует инструктаж подчиненных по нормам и мерам безопасности на производстве

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** основные характеристики товара; принципы товароведения; товароведную классификацию товаров; градации потребительских товаров; информационное обеспечение продовольственных товаров животного происхождения; методы товароведения; товароведную характеристику пищевых товаров животного происхождения - уметь: работать в лаборатории; пользоваться микроскопом; проводить стандартные качественные и количественные физико-химические исследования;
- **уметь:** оценивать качество продовольствия; выявлять дефекты пищевых продуктов и их причины; определять характер и причины брака продукции; работать с сопроводительными документами; расшифровывать маркировку и штриховой код; работать со стандартами и другими нормативными документами на продукты питания.
- **владеть:** теоретическими и практическими знаниями о сырье для изготовления молочных, мясных, яичных и рыбных товаров; об особенностях технологии изготовления данных товаров, о правилах и условиях хранения, дефектах продукции, упаковке пищевых продуктов и кулинарного использования этих товаров.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Введение. Общая часть товароведения.

- Тема 1. Предмет и задачи дисциплины.
- Тема 2. Классификация продовольственных товаров.
- Тема 3. Качество продовольственных товаров.
- Тема 4. Химический состав продовольственных товаров.
- Тема 5. Методы определения качества товаров.
- Тема 6. Хранение продовольственных товаров.
- Тема 7. Консервирование пищевых продуктов.
- Тема 8. Основы стандартизации и сертификации
- Тема 9. Маркировка потребительских товаров
- Тема 10. Штриховое кодирование товаров.

Смысловой модуль 2. Упаковочные материалы. Молочные продукты.

- Тема 11. Роль упаковочных материалов и тары.
- Тема 12. Классификация, стандартизация и унификация тары для потребительских товаров.
- Тема 13. Молоко и молочные товары: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование.
- Тема 14. Кулинарное использование молочных товаров.

Смысловой модуль 3. Мясные и рыбные продукты.

- Тема 15. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.
- Тема 16. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Упаковка.
- Тема 17. Яичные товары: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- Тема 18. Использование яиц и яичных товаров в кулинарии и производстве.
- Тема 19. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковка, транспортирование.
- Тема 20. Продукты переработки рыбы, требования к качеству.
- Тема 21. Кулинарное использование рыбного сырья.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ₃	инд ₄	СРС ₅		л	п	лаб _б	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Введение. Общая часть товароведения												
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины	2,3	1		0,3		1	3					3
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	2,2	1		0,2		1	4			1		3
Тема 3. Качество продовольственных товаров	3,3	1		0,3		2	4	1				3
Тема 4. Химический состав продовольственных товаров	3,2	1		0,2		2	3					3
Тема 5. Методы определения качества товаров	3,2	1		0,2		2	4			1		3
Тема 6. Хранение продовольственных товаров	3,3	1		0,3		2	3					3
Тема 7. Консервирование пищевых продуктов	3,5	1		0,5		2	3					3
Тема 8. Основы стандартизации и сертификации	4	1		1		2	3					3
Тема 9. Маркировка потребительских товаров	5	2		1		2	4	1				3
Тема 10. Штриховое кодирование товаров.	5	2		1		2	4					4
Итого по смысловому модулю	35	12		5		18	35	2		2		31

I:													
Смысловой модуль 2. Упаковочные материалы. Молочные продукты													
Тема 11. Роль упаковочных материалов и тары	8	3		1		4	8	1					7
Тема 12. Классификация, стандартизация и унификация тары для потребительских товаров	8	3		1		4	8			1			7
Тема 13. Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование	8,95	3		1		4,95	9			1			8
Тема 14. Кулинарное использование молока и молочных товаров	11	3		2		6	9,85	1					8,85
Итого по смысловому модулю 2:	34,85	12		5		17,95	34,85	2		2			30,85
Смысловой модуль 3. Мясные и рыбные продукты													
Тема 15. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	5	1		1		3	4,85						4,85
Тема 16. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Упаковка	5	1		1		3	7	1		1			5
Тема 17. Яичные товары: классификация, пищевая ценность, требования к	5	2				3	4						4

качеству, условия и сроки хранения												
Тема 18. Использование яиц и яичных товаров в кулинарии и производстве	5	2		1		2	4					4
Тема 19. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковка, транспортирование	6	2		1		3	6	1				5
Тема 20. Продукты переработки рыбы, требования к качеству	5	2		1		2	4					4
Тема 21. Кулинарное использование рыбного сырья	5,95	2		1		2,95	6			1		5
Итого по смысловому модулю 3:	36,85	12		6		18,95	35,85	2		2		31,85
Всего часов:	105,95	36		16		53,95	104,85	6		6		92,85
<i>Катт</i>					1,8						0,9	
<i>СРЭК</i>												
<i>ИК</i>												
<i>КЭ</i>												
<i>Каттэк</i>					0,25						0,25	
<i>Контроль</i>											2	
Всего часов	108	36		16	2,05	53,95	108	6		6	3,15	92,85

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные задания;

5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины	0,3	
2.	Тема 2. Классификация продовольственных товаров	0,2	1
3.	Тема 3. Качество продовольственных товаров	0,3	
4.	Тема 4. Химический состав продовольственных товаров	0,2	
5.	Тема 5. Методы определения качества товаров	0,2	1
6.	Тема 6. Хранение продовольственных товаров	0,3	
7.	Тема 7. Консервирование пищевых продуктов	0,5	
8.	Тема 8. Основы стандартизации и сертификации	1	
9.	Тема 9. Маркировка потребительских товаров	1	
10.	Тема 10. Штриховое кодирование товаров.	1	
11.	Тема 11. Роль упаковочных материалов и тары	1	
12.	Тема 12. Классификация, стандартизация и унификация тары для потребительских товаров	1	1
13.	Тема 13. Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование	1	1
14.	Тема 14. Кулинарное использование молока и молочных товаров	2	
15.	Тема 15. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	1	
16.	Тема 16. Яйца. Классификация. Химический состав. Требования к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Упаковка	1	1
17.	Тема 17. Яичные товары: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения		
18.	Тема 18. Использование яиц и яичных товаров в кулинарии и производстве	1	
19.	Тема 19. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковка, транспортирование	1	
20.	Тема 20. Продукты переработки рыбы, требования к качеству	1	
21.	Тема 21. Кулинарное использование рыбного сырья	1	1

Всего:	16	6
---------------	-----------	----------

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины	1	3
2	Тема 2. Классификация продовольственных товаров	1	3
3	Тема 3. Качество продовольственных товаров	2	3
4	Тема 4. Химический состав продовольственных товаров	2	3
5	Тема 5. Методы определения качества товаров	2	3
6	Тема 6. Хранение продовольственных товаров	2	3
7	Тема 7. Консервирование пищевых продуктов	2	3
8	Тема 8. Основы стандартизации и сертификации	2	3
9	Тема 9. Маркировка потребительских товаров	2	3
10	Тема 10. Штриховое кодирование товаров.	2	4
11	Тема 11. Роль упаковочных материалов и тары	4	7
12	Тема 12. Классификация, стандартизация и унификация тары для потребительских товаров	4	7
13	Тема 13. Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование	4,95	8
14	Тема 14. Кулинарное использование молока и молочных товаров	6	8,85
15	Тема 15. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	3	4,85
16	Тема 16. Яйца. Классификация. Химический состав. Требования к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Упаковка	3	5
17	Тема 17. Яичные товары: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения	3	4
18	Тема 18. Использование яиц и яичных товаров в кулинарии и производстве	2	4
19	Тема 19. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковка, транспортирование	3	5
20	Тема 20. Продукты переработки рыбы, требования к качеству	2	4
21	Тема 21. Кулинарное использование рыбного сырья	2,95	5
Всего:		53,95	92,85

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Рекомендуемая тематика рефератов (докладов) по курсу:

1. Этапы становления товароведения как научной дисциплины.
2. Связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами.
3. Фасетный и иерархический метод классификации товаров.
4. Основные классификационные признаки товара.
5. Управление ассортиментом товаров.
6. Факторы, способствующие сохранению качества товаров.
7. Стадии определения показателя качества.
8. Общие требования к информации на упаковке для потребителей.
9. Характеристика тканей основных видов мяса.
10. Товароведческая маркировка мяса. Разделка туш для розничной торговли.

11. Экспертиза рыбы и рыбных товаров.
12. Упаковка, маркировка, хранение живой рыбы и рыбных продуктов.
13. Ассортимент молока различных млекопитающих.
14. Ацидофильные молочные продукты. Пороки и меры предупреждения.
15. Пороки сливочного масла.
16. Пороки сыров.
17. Пороки яиц и яичных продуктов.
18. Современная упаковка яичных продуктов.

Примерные варианты контрольных работ
(приведены несколько вариантов)

Вариант 1

1. Молочные консервы. Факторы, формирующие качество. Классификация, ассортимент, показатели качества, маркировка, хранение.
 2. Животные топленые жиры, характеристика ассортимента. Маргарин, пищевая ценность, производство, ассортимент, условия хранения.
 3. Рассчитать энергетическую ценность 150 г мяса говядины 1 категории, в котором содержится в (%):
- | | |
|----------------------|-----|
| Вода | 61 |
| Белки | 18 |
| Жиры | 20 |
| Минеральные вещества | 0,9 |

Вариант 2

1. Кисломолочные продукты, их пищевое и диетическое значение, факторы, формирующие качество, ассортимент, показатели качества, дефекты, сроки реализации.
 2. Классификация свинины по упитанности. Клеймение туши. Стандартная разделка свиных туш.
 3. Определить энергетическую ценность 1 (одного) стакана молока (200 г), если в нем содержится:
- | | |
|------------------|-------|
| Молочного сахара | 4.5 % |
| Белков | 3.5% |
| Жира | 3.2% |
| Золы | 0,7% |
| Усвояемость | –95% |

Вариант 3

1. Копченые и полукопченые колбасы, факторы, формирующие качество, сравнительная характеристика копченых и полукопченых колбас, показатели качества, хранение. Дефекты колбас.
 2. Живая рыба показатели качества, перевозка, хранение живой рыбы. Рыба, охлажденная и мороженая, рыбное филе.
 3. Рассчитать энергетическую ценность 150 г мяса говядины 1 категории, в котором содержится в (%):
- | | |
|----------------------|-----|
| Вода | 61 |
| Белки | 18 |
| Жиры | 20 |
| Минеральные вещества | 0,9 |

Тестовые задания

(приведен пример тестовых заданий)

Творог по жирности подразделяют на:

1. Жирный
2. Полужирный
3. Мягкий
4. Мягкий диетический

Ответ: 1, 2, 4

Пороком творога является:

1. Кормовой привкус
2. Пенка
3. Крупитчатость
4. Горечь

Ответ: 1, 3, 4

В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:

1. Столовые
2. Отборные
3. Диетические
4. Мелкие

Ответ: 1, 3

В зависимости от массы яйца подразделяют на категории:

1. Первая
2. Вторая
3. Третья
4. Отборная

Ответ: 1, 2, 4

Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:

1. Крупнокусковые
2. Порционные
3. Мелкокусковые
4. Дробленные

Ответ: 1, 2, 3

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- лабораторная работа (тема 1-21)	2	42
- текущий модульный контроль	29	58
Промежуточная аттестация	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>100</i>
Итого за семестр		<i>100</i>

Система оценивания по учебной дисциплине по заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
Контрольная работа	20	20
- собеседование	80	80
Промежуточная аттестация	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы для экзамена)

Перечень вопросов к экзамену:

1. Предмет, цели и задачи товароведения.
2. Методы товароведения.
3. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.
4. Сертификация и стандартизация продовольственных товаров.
5. Понятие о классификации товаров.
6. Виды классификации товаров.
7. Общие правила и методы классификации.
8. Виды ассортимента продовольственных товаров.
9. Свойства и показатели ассортимента продовольственных товаров.
10. Основные характеристики ассортимента товаров.
11. Понятие о качестве товаров.
12. Факторы, обеспечивающие качество товаров.
13. Факторы, влияющие на формирование качества потребительских товаров.
14. Понятие - показатель качества товара.
15. Показатели качества товаров по количеству характеризующих свойств.
16. Способ выражения качества товара.
17. Оценка уровня качества товара.
18. Маркировка и её основные функции.
19. Виды маркировки товара.
20. Связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами.
21. Требования к маркировке пищевых продуктов.
22. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию.
23. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
24. Химический состав и пищевая ценность мяса. Соотношение тканей в мясе. Автолитические послеубойные изменения в мясе.
25. Виды порчи мяса при хранении, транспортирование мяса.
26. Ветеринарное клеймение мяса.
27. Продукты из мяса и колбасные изделия. Роль посола, копчения, тепловой обработки, сушки в формировании потребительских свойств.
28. Классификация и характеристика ассортимента продуктов из свинины.
29. Сырьё и материалы колбасного производства. Классификация колбасных изделий и характеристика ассортимента колбас.
30. Требования к качеству продуктов из мяса и колбасных изделий. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
31. Мясные полуфабрикаты и их классификация. Мясные консервы. Сырьё. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
32. Пищевые яйца и яичные товары. Классификация и требования к качеству яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, хранение яиц и яичных товаров.

33. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
34. Факторы, формирующие качество колбасных изделий.
35. Химический состав и пищевая ценность рыбы.
36. Признаки классификации рыбы.
37. Характеристика основных промысловых рыб.
38. Рыба живая, охлаждённая, мороженая. Ассортимент. Болезни рыб. Товарные сорта мороженой рыбы. Хранение.
39. Оценка качества молока. Требования к качеству по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности.
40. Кисломолочные продукты. Пищевая ценность. Продукты молочнокислого и смешанного брожения.
41. Ассортимент кисломолочных продуктов (жидкие, творог, сметана). Характеристика. Отличительные особенности биоогурта и биокефира. Товароведная маркировка кисломолочных продуктов.
42. Товароведная маркировка кисломолочных продуктов.
43. Сыры сычужные. Пищевая ценность.
44. Классификация, ассортимент твёрдых, полутвёрдых, мягких, рассольных, плавленых сыров.
45. Оценка качества сычужных сыров. Балльная оценка и определение товарного сорта.
46. Дефекты вкуса, консистенции, рисунка, внешнего вида сычужных сыров. Физико-химические показатели. Хранение сыров.
47. Сливочное и топленое масло. Пищевая ценность сливочного масла.
48. Ассортимент сливочного масла и его характеристика. Оценка качества сливочного масла, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение сливочного масла.
49. Животные топленые жиры. Общая характеристика. Схема производства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																					Максимальная сумма баллов
Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу Смысловой модуль № 1										Смысловой модуль № 2				Смысловой модуль № 3							
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9	Т 10	Т 11	Т 12	Т 13	Т 14	Т 15	Т 16	Т 17	Т 18	Т 19	Т 20	Т 21	100
2	2	2	2	2	2	2	2	2	29,3	2	2	2	29,3	2	2	2	2	2	2	29,3	

Примечание. Т1, Т2, ... Т21 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично-отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно - неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно - выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно - с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно - с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Горбачева, М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения : учеб. пособие / М.В.ГОРБАЧЕВА, А.В. Щербакова -М. : ИНФРА-М, 2014. - 135 с.
2. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю.В. ДАНИЛЬЧУК -М. : ИНФРА-М, 2013. -173 с.
3. Киладзе А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Киладзе А.Б.—Электрон. текстовые данные.—СПб.: Проспект Науки, 2012. —184 с.—Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35794>.—ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная

1. Коснырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник/ Л.М.Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский -М. : Акад., 2005. -320 с.
2. Смирнов А.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В., Куляков Г.В.—Электрон. текстовые данные.—СПб.: ГИОРД, 2012.—232 с.—Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15955>.—ЭБС «IPRbooks»

3. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник/ Микулович Л.С.—Электрон. текстовые данные.—Минск: Вышэйшая школа, 2010.—416 с.—Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20157>.—ЭБС «IPRbooks».

4. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Н.И. Дунченко [и др.].—Электрон. текстовые данные.—Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007.—477 с.—Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4150>.—ЭБС «IPRbooks».

5. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М.—Электрон. текстовые данные.—Саратов: Вузовское образование, 2014.—527 с.—Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167>.—ЭБС «IPRbooks».

15. ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Гончарова Т.В. Товароведение и упаковка пищевых продуктов отрасли – Дистанционный курс в системе Moodle

2. Гончарова Т.В. Товароведение. Раздел «Рыба и рыбные продукты». – Дистанционный курс в системе Moodle

3. Гончарова Т.В. Товароведение. Раздел «Молоко и молочные товары». – Дистанционный курс в системе Moodle

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с титул. экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана. Доступ: с 12.11.2013

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа

5. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана. Доступ: с 01.11.2017 до 15.10.2019

6. «Руконт» [Электронный ресурс]: межотраслевая электрон. б-ка / [ООО «Национальный цифровой ресурс»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Национальный цифровой ресурс», 2011-]. – Режим доступа : <https://rucont.ru> – Загл. с экрана.

7. e.Lanbook : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО «Издательство «Лань»]. – Электрон. текстовые дан. – [Электронно-библиотечная система Издательства Лань, 2016-]. – Режим доступа : <https://e.lanbook.com/> – Загл. с титул. экрана.

8. Grebennikon [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [Издат. дом «Гребенников»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издат. дом «Гребенников», 2005-]. – Режим доступа : <https://grebennikon.ru>. – Загл. с экрана.

9. «Проспект»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [База данных научной и художественной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издательство "Проспект", 1994-2018]. – Режим доступа : <http://prospekt.org> – Загл. с экрана.

10. "Проспект Науки" [Электронный ресурс] / [База данных научной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [СПб.: ООО "Проспект Науки", 2005-2018]. – Режим

доступа : <http://www.prospektnauki.ru> – Загл. с экрана.

11. Znanium.com : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО "Научно-издательский центр Инфра-М"]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО "Научно-издательский центр Инфра-М", 2011-2019]. – Режим доступа : <http://znanium.com> – Загл. с экрана.

12. «Консультант студента»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: Многопрофильный образовательный ресурс / [Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа" : ООО «ИПУЗ»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа" : ООО «ИПУЗ», 2000 -]. – Режим доступа : www.studentlibrary.ru – Загл. с экрана.

13. Электронно-библиотечная система ibooks.ru / [ООО «АЙБУКС», изд-ва «Питер» и «БХВ-Петербург» в сотрудничестве с Ассоциир. регион. библ. консорциумами (АРБИКОН)]. – Электрон. текстовые и граф. дан. – [Санкт-Петербург : АЙБУКС, 201?]. – Режим доступа: <https://ibooks.ru> – Загл. с титул экрана.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированных предметных лабораториях, предназначенных для проведения лабораторных работ по дисциплине «Основы практической товароведной деятельности».

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная лаборатория 4314 «Учебная лаборатория химических исследований непродовольственных товаров» для проведения лекций	20 посадочных мест, РН-метр лабораторный; аппарат стряхивания жидкости; аппарат Сокслета 250мл; Ариометр; водяная баня; баня для колб без э/п (огневая); магнитная мешалка; муфельная печь; печь молибден; сушильный шкаф; эксикатор б/крана; электроплита; блескомер; весы электронные; интерферометр; дистиллятор; колбонагреватель; люминоскоп; осцилограф; стерилизатор воздушный; фотоколориметр; шкаф лабораторный; стул; стол преподавательский; доска меловая стационарная; шкаф с образцами; сушильный шкаф; муфельная печь; печь молибден; весы; прибор Росс-Майлса; стол ученический лабораторный; шкаф; раковина; вытяжной шкаф.
2.	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения лабораторных работ и зачета	24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200; выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.
3.	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы: 30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
	работы	(2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ))	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Гончарова Татьяна Валерия-	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры товароведения,	Высшее, специальность «Товароведение и организация	1. Удостоверение о повышении квалификации 110400005379 от 25.02.2020 «Проектирование

<p>новна</p>		<p>ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание отсутствует</p>	<p>торговли продовольствен ными товарами», товаровед высшей квалификации, специальность «Государственна я служба», квалификация «магистр государственног о управления». Диплом кандидата экономических наук КА № 000116</p>	<p>образовательного процесса в высшей школе на деятельной основе», 72 ч. Филиал Ухтинского государственного технического университета, г. Усинск Р.Ф. 2. Удостоверение о повышении квалификации 110400009504 от 28.02.2022 «Информационные технологии в образовании. Преподаватель дистанционного обучения», 72 ч. Филиал Ухтинского государственного технического университета, г. Усинск Р.Ф. 3. Удостоверение о повышении квалификации от 14.09.2022, № 612400025659, 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 4. Справка о прохождении стажировки № 08/779 от 17.05.2024, 72 часа, ГУП ДНР «Донецкстандартметрологи я», г. Донецк.</p>
--------------	--	--	---	--

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОТРАСЛИ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Трудоемкость учебной дисциплины: 3,0 з.е

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: основные характеристики товара; принципы товароведения; товароведную классификацию товаров; градации потребительских товаров; информационное обеспечение продовольственных товаров животного происхождения; методы товароведения; товароведную характеристику пищевых товаров животного происхождения - **уметь:** работать в лаборатории; пользоваться микроскопом; проводить стандартные качественные и количественные физико-химические исследования:

уметь: оценивать качество продовольствия; выявлять дефекты пищевых продуктов и их причины; определять характер и причины брака продукции; работать с сопроводительными документами; расшифровывать маркировку и штриховой код; работать со стандартами и другими нормативными документами на продукты питания.

владеть: теоретическими и практическими знаниями о сырье для изготовления молочных, мясных, яичных и рыбных товаров; об особенностях технологии изготовления данных товаров, о правилах и условиях хранения, дефектах продукции, упаковке пищевых продуктов и кулинарного использования этих товаров.

обладать компетенциями:

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	ИДК-2 _{ПК-4} Разрабатывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	ИДК-3 _{ПК-4} Организует инструктаж подчиненных по нормам и мерам безопасности на производстве

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Модуль 1

Смысловой модуль 1. Введение. Общая часть товароведения.

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины.

Тема 2. Классификация продовольственных товаров.

Тема 3. Качество продовольственных товаров.

Тема 4. Химический состав продовольственных товаров.

Тема 5. Методы определения качества товаров.

Тема 6. Хранение продовольственных товаров.

Тема 7. Консервирование пищевых продуктов.

Тема 8. Основы стандартизации и сертификации

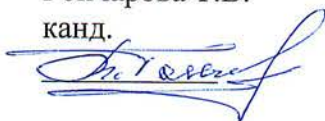
Тема 9. Маркировка потребительских товаров

- Тема 10. Штриховое кодирование товаров.
Смысловой модуль 2. Упаковочные материалы. Молочные продукты.
- Тема 11. Роль упаковочных материалов и тары.
- Тема 12. Классификация, стандартизация и унификация тары для потребительских товаров.
- Тема 13. Молоко и молочные товары: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование.
- Тема 14. Кулинарное использование молочных товаров.
Смысловой модуль 3. Мясные и рыбные продукты.
- Тема 15. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.
- Тема 16. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Упаковка.
- Тема 17. Яичные товары: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- Тема 18. Использование яиц и яичных товаров в кулинарии и производстве.
- Тема 19. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковка, транспортирование.
- Тема 20. Продукты переработки рыбы, требования к качеству.
- Тема 21. Кулинарное использование рыбного сырья.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Разработчик:
Гончарова Т.В.

канд.



экон.

наук,

доцент

Зав. кафедрой товароведения
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор

