

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность:

Документ подписан

Дата подписания: 20.06.2026 10:59:07

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник

учебно-методического управления

Т.К. Платонова

«25» мая 2026 г.

**Рабочая программа дисциплины
Товароведение кондитерских и вкусовых товаров**

Направление подготовки

38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы бакалавриата

38.03.07.01 Продуктология и товарный консалтинг в цифровой экономике

Для набора 2026 года

Квалификация

Бакалавр

КАФЕДРА Товароведение и управление качеством

Распределение часов дисциплины по семестрам / курсам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		4 (2.2)		Итого	
	Неделя		Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16	32	32
Лабораторные	16	16	16	16	32	32
Практические	32	32	32	32	64	64
Итого ауд.	64	64	64	64	128	128
Контактная работа	64	64	64	64	128	128
Сам. работа	8	8	8	8	16	16
Часы на контроль			36	36	36	36
Итого	72	72	108	108	180	180

ОСНОВАНИЕ

Учебный план утвержден учёным советом Университета (протокол № 9 от 03.03.2026 г.).

Программу составил(и): к.э.н., доцент, Афанасьева М.Ф.

Зав. кафедрой: д.э.н., доцент К.Ф. Механцева

Методический совет: д.э.н., профессор Д.Д. Костоглодов

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	формирование у студентов знаний, умений и навыков в области товароведения и контроля качества кондитерских и вкусовых товаров.
-----	--

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ПК-1. Способен провести экспертизу качества товаров (работ, услуг) с использованием цифровых технологий
ПК-2. Способен провести экспертизу безопасности товаров
ПК-4. Способен провести отбор / получение проб и образцов товаров с применением сквозных технологий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
Информацию о товарах с целью дальнейшего анализа (соотнесено с индикатором УК-1.1); правовые нормы, ресурсы и ограничения для решения поставленных задач (соотнесено с индикатором УК-2.1); технологии проведения экспертизы качества товаров (работ, услуг) с использованием цифровых технологий (соотнесено с индикатором ПК-1.1); правила проведения экспертизы безопасности товаров (соотнесено с индикатором ПК-2.1); основные методы и способы отбора проб и образцов товаров с применением сквозных технологий (соотнесено с индикатором ПК-4.1).
Уметь:
Осуществлять поиск и анализ информации на основе системного подхода (соотнесено с индикатором УК-1.2); определять цели и задачи, способы их решения, исходя из действующих правовых норм и ресурсов (соотнесено с индикатором УК-2.2); проводить экспертизу качества товаров (работ, услуг) с использованием цифровых технологий (соотнесено с индикатором ПК-1.2); проводить экспертизу безопасности товаров (соотнесено с индикатором ПК-2.2); проводить отбор проб и образцов товаров с применением современных технологий (соотнесено с индикатором ПК-4.2).
Владеть:
Анализа информации на основе системного подхода для решения поставленных задач (соотнесено с индикатором УК-1.3); решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (соотнесено с индикатором УК-2.3); проведения экспертизы качества товаров (работ, услуг) с использованием цифровых технологий (соотнесено с индикатором ПК-1.3); проведения экспертизы безопасности товаров (соотнесено с индикатором ПК-2.3); проведения отбора проб и образцов товаров с применением сквозных технологий (соотнесено с индикатором ПК-4.3).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Товароведение вкусовых товаров

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
1.1	«Общая характеристика вкусовых товаров» Классификация, групповой ассортимент, потребительские свойства, состояние рынка, контроль качества, особенности экспертизы.	Лекционные занятия	3	2	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.2	«Изучение ассортимента и оценка качества чая». Изучение ассортимента по коллекциям и прејскурантам, оценка качества органолептическими и физико-химическими экспресс-методами.	Лабораторные занятия	3	2	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.3	«Алкогольные напитки». Товароведная характеристика алкогольных напитков. Спирт этиловый. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Водка. Определение. Классификация и ассортимент, качество и безопасность. Ликероводочные изделия, определение, классификация и ассортимент. Национальные крепкие алкогольные напитки: классификация и ассортимент, товароведная характеристика. Коньяк,	Лекционные занятия	3	2	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4

	бренди – определение, классификация и ассортимент, товароведная характеристика. Вина. Определение, национальная классификация, ассортимент, маркировка. Игристые и газированные вина. Ароматизированные вина. Плодовые вина. Определение, ассортимент, товароведная характеристика.				
1.4	«Изучение ассортимента и оценка качества кофе» Изучение ассортимента по коллекциям и прейскурантам, оценка качества органолептическими методами.	Лабораторные занятия	3	2	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.5	«Слабоалкогольные и безалкогольные напитки» Слабоалкогольные напитки. Пиво. Классификация и ассортимент. Безалкогольные напитки. Классификация. Характеристика ассортимента. Вода питьевая и минеральные воды: определения, классификация, требования к качеству.	Лекционные занятия	3	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.6	«Оценка качества алкогольных напитков» Основы дегустации алкогольных напитков. Установление соответствия внешнего вида, упаковки и маркировки требованиям стандартов. Оценка качества водок органолептическими и экспресс-методами.	Лабораторные занятия	3	2	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.7	«Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки» Чай и чайные напитки. Характеристика потребительских свойств чая. Классификация, ассортимент и качество чая. Условия и сроки хранения чая. Кофе и кофейные напитки. Характеристика потребительских свойств кофе. Классификация и ассортимент кофе. Требования к качеству, режимам и срокам хранения кофе.	Лекционные занятия	3	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.8	«Оценка качества слабоалкогольных напитков» Органолептическая оценка качества пива. Установление пенистых свойств напитка.	Лабораторные занятия	3	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.9	«Пряности, приправы, табак и табачные изделия» Определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условиям и срокам хранения. Табак: виды, особенности химического состава, воздействие на организм человека, первичная обработка табачного листа. Табачные изделия: классификация, особенности производства ассортимент и его характеристика, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Требования к качеству, правила приемки и экспертизы табачных изделий. Требования к безопасности табачных изделий и пути снижения их токсичности.	Лекционные занятия	3	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.10	«Изучение ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков» Рассмотрение классификационных групп безалкогольных напитков. Органолептическая оценка газированных напитков. Определение массовой доли CO ₂ . Оценка качества соков органолептическими и физико-химическими методами.	Лабораторные занятия	3	2	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.11	«Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ» Изучение ассортимента и требований к качеству пряностей по коллекциям, нормативной и учебной литературе, приобретение практические навыков по оценке их качества. Исследование качества поваренной соли и пищевых кислот.	Лабораторные занятия	3	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.12	«Изучение ассортимента и оценка качества чая» Изучение ассортимента по коллекциям и прейскурантам, оценка качества органолептическими и физико-химическими экспресс-методами.	Практические занятия	3	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.13	«Изучение ассортимента и оценка качества кофе» Изучение ассортимента по коллекциям и прейскурантам, оценка качества органолептическими методами.	Практические занятия	3	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.14	«Оценка качества алкогольных напитков» Основы дегустации алкогольных напитков. Установление соответствия внешнего вида, упаковки и маркировки требованиям стандартов. Оценка качества водок органолептическими и экспресс-методами.	Практические занятия	3	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.15	«Оценка качества слабоалкогольных напитков» Органолептическая оценка качества пива. Установление пенистых свойств напитка.	Практические занятия	3	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.16	«Изучение ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков» Рассмотрение классификационных групп безалкогольных напитков.	Практические занятия	3	6	УК-1 УК-2 ПК-1

	Органолептическая оценка газированных напитков. Определение массовой доли CO ₂ . Оценка качества соков органолептическими и физико-химическими методами.				ПК-2 ПК-4
1.17	«Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ» Изучение ассортимента и требований к качеству пряностей по коллекциям, нормативной и учебной литературе, приобретение практические навыков по оценке их качества. Исследование качества поваренной соли и пищевых кислот.	Практические занятия	3	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.18	Вина плодово-ягодные. Напитки на зерновом сырье и напитки брожения. Приправы и пищевые кислоты" Классификация. Особенности производства. Ассортимент и его характеристики. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Требования к качеству и безопасности вкусовых товаров. Дефекты вкусовых товаров.	Самостоятельная работа	3	8	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
1.19	Подготовка к промежуточной аттестации	Зачет	3	0	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4

Раздел 2. Товароведение кондитерских товаров

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
2.1	«Общая характеристика кондитерских товаров» Классификация, групповой ассортимент, потребительские свойства, сырье и технология производства, состояние рынка, контроль качества, особенности экспертизы	Лекционные занятия	4	2	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
2.2	«Товароведная характеристика меда» Оценка качества меда. Идентификационные признаки и способы фальсификации.	Лабораторные занятия	4	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
2.3	«Товароведение крахмала, сахара, меда» Крахмал и крахмалопродукты. Определение, виды крахмала и крахмалопродуктов и их товароведная характеристика. Сахар и сахарозаменители. Классификация и ассортимент сахара. Показатели качества, требования к условиям хранения и транспортирования; характеристика основных видов сахарозаменителей и подсластителей. Мёд. Классификация, его идентификационные признаки, условия и сроки хранения. Особенности производства искусственного мёда.	Лекционные занятия	4	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
2.4	«Изучение ассортимента и оценка качества сахаристых кондитерских изделий» Изучение ассортимента по коллекциям и преискурантам, оценка качества органолептическими и физико-химическими методами.	Лабораторные занятия	4	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
2.5	«Сахаристые кондитерские изделия» Кондитерские изделия. Классификация. Характеристика ассортимента. Сахаристые кондитерские изделия: классификация, ассортимент, упаковка, условия и сроки хранения. Шоколад и какао-продукты, классификация и ассортимент. Заменители шоколада. Жевательная резинка. Классификация. Требования к качеству и дефекты.	Лекционные занятия	4	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
2.6	«Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий» Изучение ассортимента по коллекциям и преискурантам, оценка качества органолептическими и физико-химическими методами.	Лабораторные занятия	4	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
2.7	«Мучные кондитерские изделия» Классификация, ассортимент, условия и сроки хранения. Требования к качеству и маркировке кондитерских изделий.	Лекционные занятия	4	2	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
2.8	«Изучение ассортимента и оценка качества шоколада» Изучение ассортимента по коллекциям и преискурантам, оценка качества органолептическими и физико-химическими методами.	Лабораторные занятия	4	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
2.9	«Товароведная характеристика меда» Оценка качества меда. Идентификационные признаки и способы фальсификации.	Практические занятия	4	8	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4

2.10	«Изучение ассортимента и оценка качества сахаристых кондитерских изделий» Изучение ассортимента по коллекциям и преискурантам, оценка качества органолептическими и физико-химическими методами.	Практические занятия	4	8	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
2.11	«Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий» Изучение ассортимента по коллекциям и преискурантам, оценка качества органолептическими и физико-химическими методами.	Практические занятия	4	8	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
2.12	«Изучение ассортимента и оценка качества шоколада» Изучение ассортимента по коллекциям и преискурантам, оценка качества органолептическими и физико-химическими методами.	Практические занятия	4	8	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
2.13	Хактеристика основных видов сахарозаменителей и подсластителей. Халва и восточные сладости. Кондитерские изделия специального назначения. Жевательная резинка" Классификация. Характеристика ассортимента. Факторы, формирующие и сохраняющие качество изделий. Требования к качеству и безопасности. Дефекты кондитерских изделий.	Самостоятельная работа	4	8	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4
2.14	Подготовка к промежуточной аттестации	Экзамен	4	36	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-4

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Структура и содержание фонда оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Учебные, научные и методические издания

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Библиотека / Количество
1	Герасимова В. А., Белокурова Е. С., Вытовтов А. А.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учеб.	СПб.: Питер, 2005	Библиотека РГЭУ (РИНХ) / 35 экз.
2	Галун, Л. А., Лисовская, Д. П., Рощина, Е. В., Лазько, Л. Я., Тригубова, Л. А., Галун, Л. А.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары: учебное пособие	Минск: Вышэйшая школа, 2009	ЭБС «IPR SMART»
3	Магомедов, Г. О., Плотникова, И. В., Шевякова, Т. А.	Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия: лабораторный практикум. учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019	ЭБС «IPR SMART»

5.2. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

ИСС "КонсультантПлюс"

ИСС "Гарант" <http://www.internet.garant.ru/>

База данных ФОМ <https://bd.fom.ru>

База данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://bd.wciom.ru/>

5.3. Перечень программного обеспечения

Операционная система РЕД ОС

Libreoffice

5.4. Учебно-методические материалы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости по заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации. Для лиц с нарушениями зрения: в форме аудиофайла; в печатной форме увеличенным шрифтом. Для лиц с нарушениями слуха: в форме электронного документа; в печатной форме. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в форме электронного документа; в печатной форме.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения для всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения:

- столы, стулья;
- персональный компьютер / ноутбук (переносной);
- проектор;
- экран / интерактивная доска.

Лабораторные занятия проводятся в компьютерных классах, рабочие места в которых оборудованы необходимыми лицензионными и/или свободно распространяемыми программными средствами и выходом в Интернет, и/или в специализированных лабораториях, предусмотренных образовательной программой.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания****1.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:**

ЗУН, составляющие компетенцию	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Средства оценивания
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач			
Знать: Информацию о товарах с целью дальнейшего анализа	Знает методы поиска и особенности анализа научной и технической информации	Полнота и содержательность ответа; грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, ответы на заданные вопросы подкреплены примерами	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)
Уметь: Осуществлять поиск и анализ информации на основе системного подхода	способен обсуждать в деталях, оценивать и обобщать информацию, использовать различные базы данных и глобальные информационные ресурсы при проведении экспертизы и оценки соответствия товаров	Верность ответа на тестовые задания. Подготовка научных докладов в соответствии с проблемой исследования; полнота и содержательность ответа. Использует изученный материал при выполнении ситуационных заданий.	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)
Владеть: Навыками анализа информации на основе системного подхода для решения поставленных задач	способен проводить оценку маркировки и показателей качества товаров, анализировать дефекты	умение высказывать и обосновывать свои суждения, применять теоретические знания для выполнения практических задач, обосновывать собственные выводы; грамотное и эффективное решение практических заданий на основе реальных данных, правильность и точность полученных результатов, умение делать самостоятельные выводы; полностью владеет терминологией, умение приводить примеры, полное и логически стройное представление материала при ответе	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений			
Знать: правовые нормы, ресурсы и ограничения для решения поставленных задач	Знает признаки и задачи разных видов экспертизы работает с учебно-методической литературой и нормативно-техническими документами, систематизирует полученную информацию	грамотность изложения материала при ответе, точность ответов на заданные вопросы; полнота ответа, грамотное представление материала, способность приводить примеры	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)

Уметь: определять цели и задачи, способы их решения, исходя из действующих правовых норм и ресурсов	способен определять взаимосвязи при организации контроля и оценки качества товаров с использованием современных информационно-коммуникационных технологий	верность ответа на тестовые задания; целенаправленность поиска и отбора информации, представленные сведения подкреплены табличными и графическими данными, умение отстаивать свою позицию, соответствие доклада требованиям; полнота и содержательность ответа; умение пользоваться дополнительной литературой	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)
Владеть: Навыками решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	способен оценивать качество товаров с использованием современных методов исследования, обосновывает результаты исследования	верность решения, умение высказывать и обосновывать свои суждения, применять теоретические знания для выполнения практических заданий, обосновывать собственные выводы; грамотное и эффективное решение практических заданий на основе реальных данных, правильность и точность полученных результатов, умение делать самостоятельные выводы. владение терминологией, способность приводить примеры, полное и логически стройное представление материала при ответе	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)
ПК-1: Способен провести экспертизу качества товаров (работ, услуг) с использованием цифровых технологий			
Знать: технологии проведения экспертизы качества товаров (работ, услуг) с использованием цифровых технологий	знает порядок назначения и правила проведения экспертизы, виды необходимых средств, правила компьютерной обработки и хранения данных проведенных исследований	грамотность и полнота изложения материала, ответы на заданные вопросы точные и подкреплены примерами: правильность сформированных ответов, соответствие представленной информации материалам лекций и учебной литературы, полнота ответа. Полнота, грамотность и логически стройное представление материала при ответе	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)
Уметь: проводить экспертизу качества товаров (работ, услуг) с использованием цифровых технологий	способен использовать различные базы данных и глобальные информационные ресурсы при освоении методов проведения экспертизы	соответствие представленной в ответах информации материалам лекций и учебной литературы, верность ответа на тестовые задания; полнота и содержательность ответа; логически стройное представление материала при ответе, соответствие доклада требованиям; полнота и содержательность ответа; логически стройное представление материала при ответе	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)
Владеть: Навыками проведения экспертизы качества товаров (работ, услуг) с использованием цифровых технологий	Способен проводить экспертизу, формулировать задачи, оформлять и редактировать результаты исследований с помощью программных продуктов	Полнота ответа, умение высказывать и обосновывать свои суждения, применять теоретические знания для выполнения практических задач; грамотность и эффективность решения практических заданий на основе реальных данных, правильность и точность полученных результатов, умение делать самостоятельные выводы; владение терминологией, умение приводить	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)

		примеры, полное и логически стройное представление материала при ответе	
ПК-2: Способен провести экспертизу безопасности товаров			
Знать: правила проведения экспертизы безопасности товаров	знает требования к безопасности товаров, цифровые системы их контроля и диагностики	Грамотность и полнота изложения материала, ответы на вопросы подкреплены примерами; полнота ответа, грамотное представление материала при ответе.	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)
Уметь: проводить экспертизу безопасности товаров	способен проводить анализ нормативно-технической документации, определять взаимосвязи при подборе методов исследования, использовать информационные ресурсы	верность ответа на тестовые задания; полнота, развернутое и логическое представление темы; сведения подкреплены табличными и графическими данными, умение отстаивать свою позицию, соответствие доклада требованиям; полнота ответа, грамотное представление материала при ответе.	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)
Владеть: Навыками проведения экспертизы безопасности товаров	организует связь теории и практики при сопоставлении и обосновании результатов исследования в процессе выполнения лабораторных заданий в составе малого коллектива	грамотное и эффективное решение практических заданий на основе реальных данных, правильность и точность полученных результатов, умение делать самостоятельные выводы; умение приводить примеры, полное и логически стройное представление материала при ответе.	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)
ПК-4: Способен провести отбор / получение проб и образцов товаров с применением сквозных технологий			
Знать: основные методы и способы отбора проб и образцов товаров с применением сквозных технологий	Знает терминологию, требования к отбору проб, транспортированию и хранению проб товара; основы компьютерной обработки полученных данных	Полнота и содержательность ответа, умение приводить примеры, отстаивать свою позицию, умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям; полнота и содержательность ответа; грамотное представление материала при ответе.	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)
Уметь: проводить отбор проб и образцов товаров с применением современных технологий	Оценивает и обобщает полученную информацию, использует современные информационно-коммуникационные технологии	Полнота информации, развернутое и логическое представление темы; материал подкреплены табличными и графическими данными, соответствие доклада требованиям; полнота ответа, грамотное представление материала при ответе, ответы на заданные вопросы точные и подкреплены примерами.	3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)

<p>Владеть: Навыками проведения отбора проб и образцов товаров с применением сквозных технологий</p>	<p>Способен определить связь теории и практики в процессе решения ситуационных заданий и выполнения лабораторных работ</p>	<p>Полнота применения теоретических знаний для анализа практических ситуаций, способность обосновывать и делать правильные выводы, отстаивать свою позицию грамотное и эффективное решение практических заданий на основе реальных данных, правильность и точность полученных результатов, умение делать самостоятельные выводы. владение терминологией, умение приводить примеры, полное и логически стройное представление материала при ответе.</p>	<p>3 семестр: вопросы к зачету (1-28), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 1), вопросы для опроса (1-40); 4 семестр: вопросы к экзамену (1-25), темы докладов (1-5), лабораторные работы (раздел 2), вопросы для опроса (1-30), тест (1-10)</p>
--	--	--	--

1.2 Шкалы оценивания:

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале:

Критерии оценивания:

3 семестр - зачет

50-100 баллов (зачтено)

0-49 баллов (не зачтено)

4 семестр – экзамен

84-100 баллов (оценка «отлично»)

67-83 баллов (оценка «хорошо»)

50-66 баллов (оценка «удовлетворительно»)

0-49 баллов (оценка «неудовлетворительно»)

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

Вопросы к зачету (3 семестр)

1. Вкусовые товары: общая характеристика, особенности, влияние на организм человека физиологически активных веществ вкусовых товаров, классификация, состояние рынка
2. Алкогольные напитки: общие сведения, физиологическое воздействие на организм человека, классификация, групповой ассортимент
3. Спирт этиловый: сырье, производство, ассортимент, назначение, условия хранения, требования к качеству, фальсификация и идентификация, особенности экспертизы и сертификации
4. Водка: сырье, особенности производства, ассортимент, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, правила приемки, фальсификация и идентификация, экспертиза и сертификация
5. Коньяки и коньячные напитки: сырье, технология производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, особенности экспертизы и сертификации
6. Крепкие алкогольные напитки: бренди, ром, виски, кальвадос, джин, отличительные особенности сырья и производства, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение
7. Ликеро-водочные изделия: отличительные особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
8. Виноградные вина: классификация, ассортимент и его характеристика, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия хранения
9. Виноградные вина: химический состав, потребительские свойства, производство, стадии жизни, болезни и пороки, их влияние на качество вин
10. Игристые и газированные вина: особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия хранения
11. Плодово-ягодные вина: особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия хранения
12. Питьевая вода: классификация, ассортимент, требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
13. Пиво: сырье, технология производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
14. Напитки брожения и напитки на зерновом сырье: квас хлебный, плодово-ягодный, медовые и др. напитки, отличительные особенности, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения

15. Минеральные воды: классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
16. Соки плодово-ягодные и овощные, нектары и сокосодержащие напитки, сиропы и экстракты: отличительные особенности, пищевая и биологическая ценность, понятие о производстве, классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
17. Газированные безалкогольные напитки: понятие о производстве, классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
18. Чай: особенности химического состава, классификация, правила приемки, особенности экспертизы и сертификации, идентификация и фальсификация чая
19. Чай черный байховый: сырье, особенности производства; процессы, происходящие при ферментации, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
20. Чай зеленый байховый: сырье, отличительные особенности состава, производства, ассортимент, товарные сорта, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
21. Чай красный, желтый, ароматизированный, пресованный, растворимый, разового использования (пакетированный), чайные концентраты и напитки: отличительные особенности состава, сырья, производства, вкусовых свойств и качества
22. Кофе: химический состав, формирование потребительских свойств при обработке сырого кофе, классификация и ассортимент, товарные сорта, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
23. Кофе: требования к качеству, правила приемки, фальсификация и идентификация, особенности экспертизы и сертификации
24. Кофейные напитки: особенности сырья, химического состава, назначение, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
25. Пряности: понятие, особенности химического состава, использование, классификация, виды по группам и их характеристика, условия хранения, оценка качества
26. Готовые приправы: виды, особенности сырья и производства, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
27. Поваренная соль: значение в питании, состав, классификация (по происхождению, способу получения, обработки), товарные сорта, требования к качеству, упаковка, хранение
28. Пищевые кислоты: характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения

Критерии оценивания:

Максимальный балл – 100

«зачтено» (50-100 б.)	изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой
«не зачтено» (0-49 б.)	ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы»

Вопросы к экзамену (4 семестр)

1. Кондитерские товары: общая характеристика, особенности химического состава, пищевая и биологическая ценность, классификация, состояние рынка
2. Жевательная резинка: состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
3. Основы экспертизы и сертификации вкусовых и кондитерских товаров, законодательная и нормативно-техническая база, виды и этапы экспертизы, сертификации, особенности сертификации импортной продукции
4. Кондитерские изделия: отличительные особенности, пищевая и энергетическая ценность, классификация, характеристика сырья основного и дополнительного
5. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты: отличительные особенности сырья и производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
6. Мармелад, пастила: отличительные особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
7. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: правила приемки, контроль качества, фальсификация и идентификация, особенности экспертизы и сертификации
8. Жиросодержащие кондитерские изделия: общая характеристика, классификация, правила приемки, экспертиза качества и сертификация

9. Сырье для производства шоколада: состав, свойства, сорта какао-бобов, первичная обработка и ее назначение
10. Шоколад: пищевая ценность, технология производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и вредители, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
11. Шоколад: правила приемки и методы отбора проб, фальсификация и идентификация, экспертиза качества и сертификация
12. Какао-порошок, какао-напитки, искусственный шоколад: сырье, понятие о производстве, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
13. Карамельные изделия: энергетическая ценность, сырье, понятие о производстве, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
14. Конфеты: отличительные особенности, сырье, понятие о производстве, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения
15. Ирис, драже: отличительные особенности, сырье, понятие о производстве, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
16. Сахаристые кондитерские изделия: правила приемки и методы отбора проб, фальсификация и идентификация, экспертиза качества и сертификация
17. Мучные кондитерские изделия: пищевая ценность, виды, отличительные особенности, требования к качеству, правила приемки, фальсификация и идентификация, экспертиза качества и сертификация
18. Печенье, галеты, крекер: отличительные особенности, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
19. Пряники, вафли: отличительные особенности, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
20. Торты, пирожные, кексы, рулеты, ромовые бабы: пищевая ценность, отличительные особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
21. Халва и восточные сладости: отличительные особенности сырья и рецептуры, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
22. Кондитерские изделия специального назначения: отличительные особенности, ассортимент, маркировка, пути повышения биологической ценности
23. Крахмал: химический состав, свойства, понятие о производстве, ассортимент, товарные сорта, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения
24. Крахмал и крахмалопродукты: правила приемки и отбора проб, контроль качества, фальсификация и идентификация, экспертиза качества и сертификация
25. Сахар: химический состав, сырье, пищевая ценность, понятие о производстве, классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка, условия хранения

Критерии оценивания:

Максимальный балл – 100

«Отлично» (84-100 б.)	выставляется студенту, если индивидуальный проект по форме и содержанию полностью соответствует требованиям, запланированные работы проведены, заданная тема раскрыта в полном объеме.
«Хорошо» (67-83 б.)	выставляется студенту, если индивидуальный проект по форме и содержанию полностью соответствует требованиям, запланированные работы проведены, возможно, с некоторыми ошибками, заданная тема раскрыта в полном объеме, возможно, не в полной мере.
«Удовлетворительно» (50-66 б.)	выставляется студенту, если в индивидуальном проекте содержатся ошибки по форме и содержанию, запланированные работы проведены не полностью, сделанные выводы по сути верны, однако, возможно, неполны и недостаточно обоснованы, возможно собранные и представленные в отчете материалы в недостаточной мере соответствуют заявленной теме исследования.
«Неудовлетворительно» (0-49 б.)	выставляется студенту, если в индивидуальном проекте содержатся ошибки по форме и содержанию, запланированные работы не проведены, сделанные выводы неполны и недостаточно обоснованы, возможно собранные и представленные в отчете материалы не соответствуют заявленной теме исследования.

Темы докладов (3 семестр)

1. Товароведная характеристика пряностей
2. Товароведная характеристика приправ
3. Кофе: требования к качеству, правила приемки, фальсификация и идентификация, особенности экспертизы и сертификации

4. Чай: особенности химического состава, классификация, правила приемки, особенности экспертизы и сертификации, идентификация и фальсификация чая

5. Напитки: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Критерии оценивания:

Максимальный балл – 30 (6 баллов за 1 доклад)

6 баллов	работа сдана в указанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема научного доклада, представлена презентация.
4-5 балла	обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, представлена презентация.
2-3 балла	основные требования к научному докладу выполнены, но при этом допущены недочеты, например: имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях.
0-1 балл	тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, допущены грубые ошибки в оформлении работы

Темы докладов (4 семестр)

1. Российский рынок кондитерских товаров: обзор производителей

2. Кондитерские товары: общая характеристика, особенности химического состава, пищевая и биологическая ценность, классификация, состояние рынка

3. Сахаристые кондитерские изделия: правила приемки и методы отбора проб, фальсификация и идентификация, экспертиза качества и сертификация

4. Мучные кондитерские изделия: пищевая ценность, виды, отличительные особенности, требования к качеству, правила приемки, фальсификация и идентификация, экспертиза качества и сертификация

5. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: правила приемки, контроль качества, фальсификация и идентификация, особенности экспертизы и сертификации

Критерии оценивания:

Максимальный балл – 30 (6 баллов за 1 доклад)

6 баллов	работа сдана в указанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема научного доклада, представлена презентация.
4-5 балла	обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, представлена презентация.
2-3 балла	основные требования к научному докладу выполнены, но при этом допущены недочеты, например: имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях.
0-1 балл	тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, допущены грубые ошибки в оформлении работы

Лабораторные работы

Раздел 1 «Товароведение вкусовых товаров» (3 семестр)

Лабораторная работа 1 «Изучение ассортимента и оценка качества чая»

Задание: 1. Изучить ассортимент чая по коллекциям и прейскурантам, 2. Провести оценку качества органолептическими и физико-химическими экспресс-методами.

Лабораторная работа 2 «Изучение ассортимента и оценка качества кофе»

Задание: 1. Изучить ассортимент кофе по коллекциям и прейскурантам, 2. Провести оценку качества органолептическими методами.

Лабораторная работа 3 «Оценка качества алкогольных напитков»

Задание: 1. Основы дегустации алкогольных напитков. 2. Установить соответствие внешнего вида, упаковки и маркировки требованиям стандартов. 3. Провести оценку качества водок органолептическими и экспресс-методами.

Лабораторная работа 4 «Оценка качества слабоалкогольных напитков»

Задание: 1. Изучить требования к качеству пива по ГОСТу. 2. Провести органолептическую оценку качества пива. 3. Установить пенные свойства напитка.

Лабораторная работа 5 «Изучение ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков»

Задание: 1. Рассмотреть классификационные группы безалкогольных напитков. 2. Изучить требования и методики оценки качества соков. 3. Провести органолептическую оценку газированных напитков. 4. Определить массовую долю CO₂.

Лабораторная работа 6 «Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ»

Раздел 2 «Товароведение кондитерских товаров» (4 семестр)

Лабораторная работа 7 «Товароведная характеристика меда»

Задание: 1. Методы оценки качества меда. 2. Изучить требования к качеству меда по ГОСТу. 3. Идентификационные признаки и способы фальсификации меда.

Лабораторная работа 8 «Изучение ассортимента и оценка качества сахаристых кондитерских изделий»

Задание: 1. Изучить ассортимент сахаристых кондитерских изделий по коллекциям и преЙскурантам, 2. Изучить требования к качеству сахаристых кондитерских изделий, 3. Провести оценку качества органолептическими и физико-химическими методами.

Лабораторная работа 9 «Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий»

Задание: 1. Изучить ассортимент мучных кондитерских изделий по коллекциям и преЙскурантам, 2. Изучить требования к качеству мучных кондитерских изделий, 3. Провести оценку качества органолептическими и физико-химическими методами.

Лабораторная работа 10 «Изучение ассортимента и оценка качества шоколада»

Задание: 1. Изучить ассортимент шоколада по коллекциям и преЙскурантам, 2. Изучить требования к качеству шоколада по ГОСТу, 3. Провести оценку качества органолептическими и физико-химическими методами.

Критерии оценивания:

Каждая выполненная лабораторная работа оценивается в 5 баллов

3 семестр: 6 лабораторных задания по 5 баллов - **максимальный балл: 30**

4 семестр: 4 лабораторных заданий по 5 баллов - **максимальный балл: 20**

«4-5» выставляется студенту, если он оформил лабораторные работы в соответствии с методическими рекомендациями и успешно защитил их устно;

«2-3» выставляется студенту, если он оформил лабораторные работы с незначительными ошибками, допустил неточности при их устной защите;

«0-1» выставляется студенту, если он не оформил лабораторные работы в соответствии с методическими рекомендациями, оформил с недостатками, не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы и не защитил их устно.

Вопросы для опроса (3 семестр)

1. Какова технология производства чая? Какие химические и биохимические процессы протекают при ферментации чайного листа?
2. Какие вещества содержатся в чае и как они влияют на потребительские свойства чая? Какое действие оказывает чай на организм человека?
3. По каким признакам классифицируют чай?
4. Чем отличается чай черный от зеленого по способу обработки? От красного? От желтого?
5. Что такое флешы? Типсы? Как их наличие в составе отражается на качестве чая?
6. По каким органолептическим и физико-химическим показателям определяют качество чая? Что такое «уборка» чая?
7. В каких условиях необходимо хранить чай?
8. В чем отличие чайных напитков от натурального чая?
9. Какие вещества содержатся в кофе и как они влияют на организм человека?
10. Почему кофе употребляют только после обжарки кофейных зерен?
11. Какие виды и товарные сорта кофе поступают на реализацию в торговлю?
12. По каким показателям оценивают качество кофе?
13. Дайте характеристику кофе растворимого.
14. Каковы условия и сроки хранения кофе?
15. Как классифицируют вина по исходному сырью?
16. Как классифицируют вина по способу производства, по содержанию спирта и сахара, по цвету?
17. Как классифицируют по срокам выдержки?
18. Назовите особенности приготовления натуральных, специальных, ароматизированных вин.
19. Дайте характеристику винным напиткам.
20. Чем отличается игристое вино от газированного?
21. Какое вино имеет право называться шампанским в соответствии с международным законодательством?
22. Какие способы производства шампанского Вы знаете? В чем суть операции шампанизации?
23. Как классифицируют шампанское?
24. Какие требования предъявляются к качеству упаковки и маркировки шампанского?
25. Какими показателями характеризуются игристые и пенистые свойства вин?
26. Какие болезни и пороки вин Вам известны? Чем они вызываются? Как их предупредить или устранить?
27. Какие напитки относятся к безалкогольным? По каким признакам их классифицируют?
28. Какие требования предъявляют к качеству питьевых вод?

29. Как классифицируют минеральные воды? Чем отличаются природные воды от искусственных? Столовые, лечебно-столовые, лечебные?
30. По каким органолептическим и физико-химическим показателям определяют качество воды?
31. Как принято изображать химический состав минеральных вод?
32. Какие напитки называют тонизирующими?
33. В чем особенности состава и применения напитков специального назначения?
34. Какие требования предъявляются к качеству газированных напитков?
35. Каковы отличительные особенности соков прямого отжима? Восстановленных? Пастеризованных? Стерилизованных? Купажированных?
36. Чем отличаются соки 100% натуральные, нектары и сокосодержащие напитки?
37. Какая информация должна быть приведена в маркировке индивидуальной упаковки сока?
38. Каково значение пряностей в питании и в консервировании пищевых продуктов?
39. Чем отличается ваниль от ванилина?
40. Приведите классификацию пряностей и дайте характеристику каждой группы.

Критерии оценивания:

Максимальный балл – 40 (один верный ответ – 1 балл)

1 балл	изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний по обсуждаемому вопросу, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
0 баллов	незнание изученных вопросов, при ответе возникают ошибки

Вопросы для опроса (4 семестр)

1. Перечислите виды меда по ботаническому происхождению и по способу получения.
2. Какие требования предъявляют к качеству меда?
3. Как определить натуральность меда?
4. Чем отличается искусственный мед от натурального?
5. Перечислите дефекты меда и способы их устранения.
6. Какие процессы происходят при хранении меда? Как правильно хранить мед?
7. Дайте классификацию и охарактеризуйте ассортимент карамели.
8. Перечислите показатели качества карамели.
9. Какие виды бумаги применяют для подвертки карамели?
10. Какие вы знаете способы обработки поверхности открытой карамели?
11. С какими начинками карамель быстрее подвергается порче при хранении и почему?
12. Как упаковывают и хранят карамель?
13. Чем отличаются конфеты от карамели? Дайте классификацию конфет.
14. Какие конфетные массы вы знаете? Назовите дефекты шоколадной и помадной конфетных масс.
15. Перечислите показатели качества и дефекты конфет.
16. Что такое грильяж?
17. Какие требования предъявляются к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения конфет?
18. Из какого сырья производят корпус и накатку драже? Дайте классификацию драже.
19. Какие требования предъявляются к качеству, упаковке, маркировке и хранению драже?
20. Какие виды изделий относят к мучным кондитерским?
21. На какие виды делится печенье по способу приготовления и рецептуре?
22. На какие виды делится сдобное печенье в зависимости от рецептуры?
23. Чем отличается затяжное печенье от сахарного?
24. При наличии каких дефектов печенье не допускается в продажу?
25. Какие требования предъявляют к качеству шоколада?
26. Перечислите ассортимент шоколада
27. Чем искусственный шоколад отличается от натурального?
28. Что такое белый шоколад?
29. Каковы условия и гарантийные сроки хранения шоколада?
30. Назовите дефекты шоколада, при наличии которых он не допускается в продажу. Что означает «поседение» шоколада?

Критерии оценивания:

Максимальный балл – 30 (один верный ответ – 1 балл)

1 балл	изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний по обсуждаемому вопросу, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
0 баллов	незнание изученных вопросов, при ответе возникают ошибки

Тест (4 семестр)

1. Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий? А)печенье,крекер,вафли

- Б)торты,рулеты,пирожные
 В)зерновое драже,грильяжные конфеты,какао-порошок
- 2.Наименование печенья, которое готовят из эластично-упругого затяжного теста, содержание сахара до 20% и до 8% жира?
 А)затяжное
 Б)сдобное
 В)песочное
- 3.Какое печенье не входит в ассортимент песочного?
 А)глаголики
 Б)с изюмом
 В)миндально-ореховое
- 4.Срок хранения вафель без начинки
 А)1месяц
 Б)2месяца
 В)3месяца
- 5.Название пряников в зависимости от способа приготовления: замешивают на холодном сахарно-паточном сиропе
 А)сырцовые
 Б)заварные
- 6.Срок хранения ромовой бабы
 А)5дней
 Б)10 дней
 В)14дней
- 7.Пористые, хрупкие, легкие мучные кондитерские изделия с рифленой или ячеистой поверхностью
 А)вафли
 Б)пряники
 В)печенье
- 8.Срок хранения крекера
 А)15дней
 Б)3дня
 В)1-6месяца
- 9.Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы
 А)пряники
 Б)торты и пирожные
 В)печенье
- 10.Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом
 А)6часов
 Б)7часов
 В)10суток

Критерии оценивания:

Максимальный балл – 20 баллов за 10 вопросов (1 верный ответ – 2 балла)

2 балла	изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний по обсуждаемому вопросу, грамотное и логическое стройное изложение материала при ответе.
1 балл	при изложении изученных вопросов допускаются отдельные неточности
0 баллов	незнание изученных вопросов, при ответе возникают ошибки

3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Текущий контроль успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 2 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета и экзамена.

Зачет проводится по расписанию промежуточной аттестации. Зачетное задание состоит из двух теоретических вопросов. Результаты аттестации заносятся в ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Экзамен проводится по расписанию промежуточной аттестации. Экзаменационное задание проводится в письменной форме и включает два теоретических вопроса. Проверка и объявление результатов производится в день экзамена. Результаты аттестации заносятся в ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не

прошедшие промежуточную аттестацию по графику, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебным планом предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические занятия;
- лабораторные занятия.

В ходе лекционных занятий рассматриваются вопросы, связанные с формированием у обучающихся теоретических знаний в области товароведения и контроля качества кондитерских и вкусовых товаров, их торговой классификации, групповому и видовому ассортименту, химическому составу, потребительским свойствам, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к лабораторным занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки оценки качества основных групп кондитерских и вкусовых товаров.

В ходе лабораторных занятий углубляются и закрепляются знания студентов в области товароведения кондитерских и вкусовых товаров, приобретаются практические навыки по оценке качества и безопасности, идентификации и выявлению фальсификации кондитерских и вкусовых товаров.

При подготовке к лабораторным занятиям каждый студент должен:

- изучить рекомендованную учебную литературу;
- изучить конспекты лекций;
- подготовить ответы на все вопросы по изучаемой теме;
- подготовить необходимые для проведения занятия материалы.

По согласованию с преподавателем студент может подготовить реферат, доклад или сообщение по теме занятия. В процессе подготовки к лабораторным занятиям студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях, практических и лабораторных занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом опроса или посредством тестирования. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом, выписками из рекомендованных первоисточников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронно-библиотечными системами. Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе университетской библиотеки или воспользоваться читальными залами.