

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ СЫРЬЯ, МАТЕРИАЛОВ И СРЕДСТВ
ПРОИЗВОДСТВА»**

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление

Программа высшего профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»

Институт, факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная) 2к., 3к. уск. (очная форма обучения), 2к., 3к. уск.
(заочная форма обучения)

Учебный год 2018-2019


Рабочая программа «Товароведение сырья, материалов и средств производства» для студентов по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»)

Разработчик: Попова Н.А., доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров, кандидат технических наук

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол № 30 от «12» июня 2018 года

Зав. кафедрой



(подпись)

Малыгина В.Д.


СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета

Зам. декана ФАТТА
(подпись) *И.Х. Баширов* Баширов И.Х. *Мамонтов И.В.*

Дата «25» 06 2018 г.

Одобрено Научно - методическим советом Университета

Протокол от «30» 08 2018 года № рабочий
«30» 08 2018 года Председатель  Л.А.Омельянович
(подпись) (фамилия и инициалы)

© Попова Н.А., 2018год

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018год

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор _____ Л.А.Омельянович

« _____ » _____ 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ СЫРЬЯ, МАТЕРИАЛОВ И СРЕДСТВ
ПРОИЗВОДСТВА»**

Укрупненная группа _____ 38.00.00 «Экономика и управление

Программа высшего профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки _____ 38.03.07 «Товароведение»

Профиль _____ «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»

Институт, факультет _____ маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная) 2к., 3к. уск. (очная форма обучения), 2к., 3к. уск.
(заочная форма обучения)

Учебный год _____ 2018-2019

**Донецк
2018**

Рабочая программа «Товароведение сырья, материалов и средств производства» для студентов по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» (профилю «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»)

Разработчик: Попова Н.А., доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров, кандидат технических наук

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол № __ от «__» _____ 2018 года

Зав. кафедрой

_____ Малыгина В.Д.
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета

(подпись) Баширов И.Х.

Дата «__» _____ 2018 г.

Одобрено Научно - методическим советом Университета

Протокол от «__» _____ 201_ года №__

«__» _____ 201_ года Председатель _____ Л.А.Омельянович
(подпись) (фамилия и инициалы)

© Попова Н.А., 2018год

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	У Крупненная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
Количество зачетных единиц – о.ф.о.7,5/2,5 з.ф.о. – 7,44/2,44	У Крупненная группа <u>38.00.00 «Экономика и управление»</u>	Базовая	
	Направление подготовки <u>38.03.07 «Товароведение»</u>		
Модулей – 1	Профиль: <u>«Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»</u>	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 3		2-й/3-й уск.	2-й/3-й уск.
Индивидуальные научно-исследовательские задания		Семестр	
Общее количество часов – 270/90		3-й/6-й	3-й/2-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 5/4 самостоятельной работы студента – 10/3	Программа высшего профессионального образования: <u>бакалавриат</u>	Лекции	
		36 час./18 час.	8 ч./4 ч.
		Практические, семинарские	
		-	-
		Лабораторные	
		54 час./18 час.	12ч./6 час.
		Самостоятельная работа	
180 ч./54 ч.	40 ч./56 ч.		
Индивидуальные задания			
Вид контроля: экзамен/зачет			

Примечания: Соотношение количества часов аудиторных занятий к самостоятельной и индивидуальной работе составляет:

- для очной формы обучения – 90:180 /36:54
- для заочной формы обучения – 20:40/10:56

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование у студентов системы специальных теоретических знаний и практических навыков к изучению пищевой ценности, общих подходов и конкретных способов хранения продовольственного сырья и товаров, научных принципов использования и процессов, которые происходят при разных их способах хранения, контроля качества продовольственного сырья, которые необходимы для деятельности будущих специалистов высшей квалификации.

Задачи: овладение навыками оценки качества сырья различных групп товаров, усвоение знаний о процессах, которые происходят в процессе переработки сырья и получении готового продукта.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина «Товароведение сырья, материалов и средств производства» входит в базовую часть профессионального цикла учебного плана. Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению пищевых продуктов.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

ОПК-1 - способностью осознавать социальную значимость своей будущей профессии, выполнять свои обязанности по профессиональной деятельности с учетом задач по охране труда и гражданской обороне в условиях изменчивости процессов исследования, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности

ОПК-3 - готовностью самостоятельно принимать профессиональные решения на основе использования законодательных и нормативных актов, знания теории и практики

ОПК-8 - способностью использовать необходимые формы повышения квалификации, образовательного и профессионального уровня, деловой квалификации.

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

ПК-1 - знанием ассортимента товаров и факторов его формирующих;

ПК-2: знание потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

ПК-3: знание принципов классификации, характеристики ассортимента и потребительских свойств однородных групп товаров;

ПК-4 - способностью осуществлять идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность товаров.

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессионально-прикладными компетенциями (ППК):

ППК-2 – - знанием потребительских свойств, показателей качества товаров и факторов, их формирующих и сохраняющих;

ППК -3 - способностью идентифицировать товары, устанавливать их ассортиментную принадлежность, определять страну происхождения, выявлять опасные, некачественные, фальсифицированные и контрафактные товары.

ППК-12 - навыками оформления заявок и заказов на приобретение и поставку товаров с целью принятия оптимальных решений.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

Знать основные виды сырья, вторичных материалов используемых при производстве пищевых продуктов; знать основные подходы к использованию, обработки и хранения сырья.

Уметь: анализировать результаты экспериментов с определении качества и пищевой ценности сырья, которое необходимо для производства продовольственных товаров, внедрять рациональные методы хранения сырья, которые должны использовать специалисты в будущей практической деятельности, осуществлять поиск соответствующей научной информации относительно технологий изготовления новых продовольственных товаров

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Общая характеристика АПК

Тема 1. АПК, как сложная производственная и территориальная форма организации производства

Тема 2. Общая характеристика АПК и механизмы его совершенствования.

Тема 3. Экономические условия развития сельского хозяйства

Тема 4. Характеристика состояния перерабатывающей и обеспечивающей отраслей системы АПК

Тема 5. Научно-методические основы образования и использование вторичного сырья

Смысловой модуль 2. Товароведения сырья растительного происхождения

Тема 1. Картофель как сырье для пищевой промышленности

Тема 2. Свежие томаты – сырье разного целевого назначения

Тема 3. Виноград: характеристика качества и как сырье для пищевой промышленности

Тема 4. Общие показатели качества партий зерна и семена разного назначения

Тема 5. Использование ржи для получения солода

Тема 6 Качественное хранение как фактор снижения потерь сырья

Смысловой модуль 3. Товароведение лекарственно-технического сырья, вторичного и животного происхождения

Тема 1. Табак и махорка: качество, технология сбора и первичная обработка

Тема 2. Хмель как основное сырье для получения пива

Тема 3. Лекарственно-техническое сырье: классификация, качество, заготовка, сушка и использование

Тема 4. Грибы – как дополнительный источник продовольственного и лечебного сырья

Тема 5. Вторичное сырье крахмалопаточного и плодово-ягодного, винного и пивоваренного промышленного производства

Тема 6. Сырье животного происхождения: классификация, пищевая ценность использование

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма*						заочная форма*					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	с.р.с		л	п.	лаб	инд	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль I												
Смысловой модуль 1. Общая характеристика АПК												

Тема 1. АПК, как сложная производственная и территориальная форма организации производства		2/1	5/1			10/5		0,3/0,1	1/0,2			2/5
Тема 2. Общая характеристика АПК и механизмы его усовершенствования.		2/1	3/1			10/3		0,2/0,2	0,5/0,3			2/3
Тема 3. Экономические условия развития сельского хозяйства		2/1	4/1			10/4		0,5/0,2	0,5/0,2			2/4
Тема 4. Характеристика состояния перерабатывающей и обеспечивающей отраслей системы АПК		3/1	3/1			15/3		0,30,5	0,5/0,3			3/3
Тема 5. Научно-методические основы образования и использование вторичного сырья		3/2	3/2			15/3		0,2/0,5	0,5/1			4/3
<i>Итого по смысловому Модулю 1</i>		12/6	18/6			60/18		2/1	3/2			13/18

Смысловой модуль 2. Товароведения сырья растительного происхождения

Тема 1. Картофель как сырье для пищевой промышленности		2/1	3/1			10/3		0,3/0,1	0,5/0,2			2/3
Тема 2. Свежие томаты – сырье разного целевого назначения		2/1	3/1			10/3		0,2/0,2	0,5/0,2			2/3
Тема 3. Виноград: характеристика качества и как сырье для пищевой промышленности		2/1	3/1			10/3		0,3/0,2	0,5/0,1			2/3
Тема 4. Общие показатели качества		2/1	3/1			10/3		0,30,5	0,5/0,2			2/3

партий зерна и семена разного назначения												
Тема 5. Использование ржи для получения солода		2/1	3/1			10/3		0,2/0,3	0,5/0,3			2/3
Тема 6. Качественное хранение, как фактор снижения потерь сырья		2/1	3/1			10/3		0,2/0,2	0,5/0,5			3/3
<i>Итого по смысловому модулю 2</i>		12/6	18/6			60/18		2/1	3/2			13/18
Смысловой модуль 3. Товароведение лекарственно-технического сырья, вторичного и животного происхождения												
Тема 1. Табак и махорка: качество, технология сбора и первичная обработка		2/1	3/1			10/3		1/0,5	0,5/0,2			2/3
Тема 2. Хмель как основное сырье для получения пива		2/1	3/1			10/3		1/0,5	0,5/0,2			2/3
Тема 3. Лекарственно-техническое сырье: классификация, качество, заготовка, сушка и использование		2/1	3/1			10/3		0,5/0,3	0,5/0,1			3/3
Тема 4. Грибы – как дополнительный источник продовольственного и лечебного сырья		2/1	3/1			10/3		0,5/0,2	0,5/0,2			3/4
Тема 5. Вторичное сырье крахмалопаточного и плодово-ягодного, винного и пивоваренного промышленного производства		2/1	3/1			10/3		0,5/0,3	0,5/0,3			2/3
Тема 6. Сырье животного происхождения:		2/1	3/1			10/3		0,5/0,2	0,5/0,5			3/4

классификация, пищевая ценность использование												
<i>Итого по смысловому модулю 3</i>		12/6	18/6			60/18		4/2	3/2			14/20
Всего часов		36/18	54/18			180/54		8/4	12/6			40/56

*Л. – лекции;

п. – практические (семинарские) занятия;

лаб. – лабораторные работы;

инд. – индивидуальные задания;

срс – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены учебным планом

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены учебным планом

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Гранулометрическая характеристика почв	5/2	1/0,5
2	Обоснование логистических схем доставки и переработки сырья	5/1	1/0,5
3	Изучение классификации вторичного сырья и показателей его качества	5/2	1/0,5
4	Прогнозирование общих потерь плодов и овощей по паропроницаемости кожицы	5/2	1/0,5
5	Изучение ботанических сортов картофеля и оценка их качества как сырья для промпереработки	5/1	1/0,5
6	Оценка качества яблок, которые предназначены для промышленной переработки	5/2	1/0,5
7	Оценка качества томатов, которые предназначены для промышленной переработки	5/1	1/0,5
8	Оценка пригодности помологических сортов винограда для промышленной переработки	5/2	1/0,5
9	Влияние степени измельчения свеклы на выход сахарозы, которая экстрагируется	5/1	1/0,5
10	Решение ситуационных задач и тестов по темам основного материала	5/2	1/0,5
11	Оценка качества культивируемых грибов, как сырья для консервной промышленности	2/1	1/0,5

12	Изучение ассортимента и направлений использования отходов производства	1/1	0,5/0,3
13	Гранулометрическая характеристика почв	1/1	0,5/0,2
Всего:		54/18	12/6

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	АПК как сложная производственная и территориальная форма организации производства	10/3	2/3
2	Общая характеристика АПК и механизмы его усовершенствования	10/3	2/3
3	Экономические условия развития сельского хозяйства	10/3	2/3
4	Характеристика состояния перерабатывающей и обеспечивающей отраслей системы АПК	10/3	2/3
5	Научно-методические основы образования и использование вторичного сырья	10/3	2/3
6	Картофель, как сырье для пищевой промышленности	10/3	2/3
7	Свежие томаты – сырье разного целевого назначения	10/3	2/3
8	Виноград: характеристика качества и как сырья для пищевой промышленности	10/3	2/3
9	Общие показатели качества партий зерна и семена разного назначения	10/3	2/3
10	Использование ржи для получения солода	10/3	2/3
11	Качественное хранение как фактор снижения потерь сырья	10/3	3/3
12	Табак и махорка: качество, технология сбора и первичная обработка	10/3	3/3
13	Хмель как основное сырье для получения пива	10/3	3/3
14	Лекарственно-техническое сырье: классификация, качество, заготовка, сушка и использования	10/3	2/3
15	Грибы – как дополнительный источник продовольственного и лечебного сырья	10/3	2/3

16	Вторичное сырье крахмалопаточного и плодово-ягодного, винного и пивоваренного производства	10/3	2/3
17	Сырье животного происхождения: классификация, пищевая ценность, использование	10/3	2/3
18	Сырье животного происхождения дикого: классификация, пищевая ценность, использование	5/2	2/3
19	Биоженьшень: свойства, производство, использование	5/1	1/2
Всего:		180/54	40/56

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Написать реферат

1. Роль и значения сырья для консервной промышленности в создании пищевых продуктов.
2. Характеристика процессов, которые протекают в сельскохозяйственной продукции при хранении и их влияние на качество продукции.
3. Характеристика сырья и технологии производства соков.
4. Характеристика картофельного сырья и технологии производства спирта и крахмала.
5. Сырье и технология производства сушеных картофеля и фруктов.
6. Сырье и технология житного теста на заквасках.
7. Сырье для производства кваса и напитков: характеристика сырья и технологического процесса.
8. Сырье и технология производства соленой рыбы, влияние отдельных технологических операций на качество соленой рыбы.
9. Рыбное сырье: сущность копчения, влияние копчения на формирование качества рыбы.
10. Сырье и технология производства варено-копченых и сырокопченых колбас.
11. Солено-копченые изделия их технология производства.
12. Пищевые концентраты, полуфабрикаты и кулинарные изделия. Общая схема производства, сырье для производства.
13. Классификация и характеристика способов сушения сырья: влияние сырья и отдельных технологических операций на качество конечного продукта.
14. Первичная обработка сырья для сушки.
15. Характеристика современных способов хранения свежих плодов и овощей как сырья для пищевой промышленности

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Гордиенко, А. С. Товароведение сырья, материалов и средств производства [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению курсовых работ для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товаровед.», профиля «Товаровед. и коммерческая деятельность», специализации «Товаровед. прод. товаров и коммерческая деятельность», оч. и заоч. форм обучения / А. С. Гордиенко, Н. А. Попова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. товаровед. и экспертизы прод. товаров . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 .

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Примерные тесты текущего контроля

1. Места наложения ветеринарных клейм на туше баранины:

- А. В области каждой лопатки и бедра (всего 4)
- Б. В области одной из лопаток и одного бедра (всего 2)
- В. Одно клеймо на лопатке
- Г. Одно клеймо на бедре

2. Дефекты говядины, выпускаемой в полутушах, с которыми мясо не может поступать в торговлю, но может быть использовано для промпереработки на пищевые цели:

- А. Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; мясо, неправильно разделанное по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков или дроблением их), мясо с зачистками и срывами подкожного слоя жира на площади более 15% поверхности полутуш
- Б. Мясо с кровяными сгустками на поверхности, остатками внутренних органов, с бахромками и загрязнениями
- В. Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; замороженное мясо, имеющее на поверхности лёд или снег; мясо, повторно замороженное
- Г. Мясо сомнительной свежести

3. Мясо имеет температуру в толще бедра минус 8°C. Охарактеризуйте термическое состояние мяса.

- А. Замороженное
- Б. Охлаждённое
- В. Остывшее
- Г. Подмороженное

4. Мясо каких рыб используют для производства балычных изделий?

- А. Карповые
- Б. Корюшковые
- В. Лососевые
- Г. Тресковые

5. Зернистая икра осетровых черного цвета, неоднородна по размеру икринок, консистенция влажноватая, имеется привкус травки, товарный сорт?

- А. в/с
- Б. 1/с
- В. 2/с
- Г. не соответствует требованиям 2/с

6. Чем отличается производство рыбных консервов от пресервов?

- А. Стерилизацией
- Б. Добавлением консервантов
- В. Герметической закаткой
- Г. Вакуумированием

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

- А. Пастеризованное
- Б. УВТ-обработки
- В. Стерилизованное
- Г. Сырое

8. Простокваша с повышенным содержанием сухих веществ это:

- А. Ряженка
- Б. Йогурт
- В. Кефир
- Г. Ацидофилин

9. Твердый сычужный сыр с высокой температурой второго подогрева

- А. Советский
- Б. Пикантный
- В. Рокфор
- Г. Голландский

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

- А. Экстракция,
- Б. Прессование холодное,
- В. Прессование – экстракция,
- Г. Двукратное прессование (горячее)

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

- А. Больше содержат ненасыщенных жирных кислот,
- Б. В них активные ферменты,
- В. В них практически отсутствуют естественные антиокислители (В-каротин, токоферолы)
- Г. Содержит холестерин

12. Назовите основной жир, используемый в производстве маргарина:

- А. Жидкие растительные масла
- Б. Животные топленые жиры
- В. Твёрдые растительные масла (кокосовое и др)
- Г. Саломасы (гидрогенизированные растительные масла)

13. Перловую крупу получают в результате переработки:

- А. Пшеницы;
- Б. Овса;
- В. Ячменя;
- Г. Проса.

14. Какая крупа делится на марки?

- А. Манная;
- Б. Кукурузная;
- В. Овсяная;
- Г. «Полтавская».

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

- А. Массовая доля влаги;
- Б. Массовая доля золы;
- В. Содержание металломагнитных примесей;
- Г. Зараженность вредителями.

16. Какая крупа имеет самый продолжительный срок хранения?

- А. Пшено;
- Б. Овсяная;
- В. Манная;
- Г. Горох.

17. наилучшими кулинарно-технологическими свойствами отличаются макаронные изделия группы:

- А. А;
- Б. Б;
- В. В;
- Г. Г.

18. какие овощи относят к генеративным?

- А. Картофель и морковь;
- Б. Томаты и огурцы;

В. Капусту и лук;

Г. Шавель и шпинат.

19.какие орехи относят к настоящим?

А. Грецкие;

Б. Фисташки;

В. Фундук;

Г. Арахис.

20.какое заболевание (повреждение) картофеля относят к недопустимым:

А. Фитофтороз;

Б. Паршу;

В. Повреждение проволочником;

Г. Позеленение.

21.какие виды плодов и овощей являются холодоустойчивыми?

А. Цитрусовые плоды;

Б. Картофель;

В. Лук и чеснок;

Г. Бананы и ананасы.

22.в пониженной относительной влажности при хранении (75-77%) нуждаются?

А. Морковь и свекла;

Б. Капустные овощи;

В. Лук и чеснок;

Г. Укроп и петрушка.

23. Основным сырьем для производства шоколада являются:

А. Какао-порошок и какао-масло;

Б. Какао-масло и какао-тертое;

В. Какао-порошок и какао-тертое;

Г. Какао-масло и эквиваленты какао-масла.

24.какой дефект шоколада возникает при резких колебаниях температуры?

А. Жировое поседение;

Б. Сахарное поседение;

В. Изменение структуры;

Г. Увлажнение.

25.с какой начинкой карамель имеет самый короткий срок хранения?

А. Фруктово-ягодной;

Б. Помадной;

В. Медовой;

Г. Марципановой (ореховой).

26.какое печенье имеет на поверхности четкий рисунок?

А. Сахарное;

Б. Затыжное;

В. Сдобное;

Г. Крекер.

27.какие пряники быстрее черствеют?

А. Сырцовые;

Б. Заварные;

В. Сахарные;

Г. Затыжные.

28.органолептическая оценка качества вин проводится в росси по:

А. 5-и балльной системе;

Б. 10-балльной системе;

- В. 20-балльной системе;
 Г. 100-балльной системе.
29. Какой из перечисленных показателей относят к физико-химическим показателям водок?
 А. Щелочность;
 Б. Титруемая кислотность;
 В. Летучая кислотность;
 Г. Плотность.
30. в основе классификации коньяков, изготовленных в России, лежит:
 А. Сортовой состав виноматериалов, перегоняемых на коньячный спирт;
 Б. Технология дистилляции виноматериалов;
 В. Средний возраст коньячных спиртов;
 Г. Возраст самого молодого коньячного спирта, входящего в ассамбляж.
31. Цвет пива зависит от:
 А. Вида солода;
 Б. Содержания хмеля;
 В. Содержания карамельного колера;
 Г. Степени сбраживания сусла.
32. Какой чай называют ферментированным?
 А. Зеленый;
 Б. Желтый;
 В. Красный;
 Г. Черный.

2. Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Пищевая ценность молока.
2. Требования к качеству сырого и питьевого молока.
3. Требования Технического регламента к маркировке молока и молочных продуктов.
4. Физико-химические показатели качества молока.
5. Балльная оценка сыров и сливочного масла.
6. Назовите два основных способа производства растительного масла и их достоинства и недостатки.
7. Ассортимент подсолнечного масла. Требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям.
8. Основное сырьё в производстве маргарина. Его пищевая ценность
9. Назовите эмульгаторы, используемые в производстве майонеза.
10. Назовите показатели, по которым определяется упитанность говядины и баранины и свинины.
11. Перечислите категории упитанности телятины, говядины от молодняка, говядины от взрослых животных, баранины, свинины.
12. Нарисуйте контур полутуши говядины и обозначьте остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки. Их роль при определении упитанности.
13. Баранья туша имеет почки и околопочечный жир. Допускается ли это стандартом?
14. Допускается ли отсутствие подкожного жира на говяжьих полутушах от молодняка?
15. Нарисуйте овальное ветеринарное клеймо, представьте его содержание. Что обозначает данный вид клейма?
16. Как клеймится мясо, неправильно разделанное по позвоночнику, с зачистками и срывами подкожного жира более 15% поверхности полутуши для говядины и 10% для баранины, потемневшее в области зареза (у говядины)?
17. Характеристика баранины первой и второй категорий упитанности.

18. Товароведные клейма для свинины первой, второй, третьей, четвертой, пятой категорий упитанности (рисунок).
19. На говяжьей полутуше рядом с клеймом стоит штамп «М». Что он обозначает?
20. Где измеряется толщина шпика у свинины при определении категории? Учитывается ли при этом толщина шкуры?
21. Что называется партией мяса? Сколько полутуш (туш) осматривается в партии для определения упитанности и внешнего осмотра?
22. Перечислите органолептические показатели, по которым определяется свежесть мяса.
23. Три категории свежести мяса. Отличия между ними (для охлажденного мяса) по органолептическим показателям. Направления использования.
24. Как можно отличить охлажденное мясо от замороженного по внешнему виду и консистенции?
25. Почему нельзя использовать в пищу несвежее мясо и строго ограничено использование мяса сомнительной свежести?
26. Как можно отличить замороженное мясо от повторно замороженного, если мясо в отрубках упаковано в полиэтиленовую пленку и картонные ящики? Мясо в полутушах?
27. Каков срок годности охлажденных субпродуктов?
28. Какова классификация субпродуктов (по строению и составу; в зависимости от особенностей обработки; по пищевой ценности)?
29. Химический состав мышечной ткани в % (белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, азотистые экстрактивные небелковые вещества).
30. Охарактеризуйте мясо в состоянии посмертного окоченения и в стадии созревшего мяса.
31. Каковы требования Технического регламента к термическому состоянию мяса птицы, направляемого на промышленную переработку? К использованию консервантов в производстве мяса птицы.
32. Чем отличаются солено-копченые изделия от колбасных? Что общего в их изготовлении?
33. Чем посол в мясной промышленности отличается от посола в кулинарии?
34. Что происходит в мясе в процессе его выдержки в посоле, при копчении, варке?
35. Классификация и ассортимент продуктов из свинины.
36. Дефекты продуктов из свинины и колбасных изделий.
37. Товарные сорта колбасных изделий, вырабатываемых по стандартам. Их отличия. Отличия колбас, вырабатываемых по стандартам и по ТУ.
38. Показатели безопасности продуктов из мяса и колбасных изделий.
39. Какова физиологическая норма и фактическое потребление яиц в стране?
40. Классификация куриных яиц.
41. Морская рыба имеет тонкий хвостовой стебель, спинные плавники далеко стоящие, первый колючий, второй мягкий, позади второго спинного и анального плавников — 4-6 дополнительных плавничков, мясо плотное, вкусное, ароматное с приятной кислинкой. Название рыбы?
42. Перечислите рыб семейства окуневых.
43. К какому семейству относятся сиги?
44. Перечислите представителей семейства осетровых.
45. Характерные особенности семейства тресковых.
46. Классификация нерыбных морепродуктов.
47. Перечислите требования к условиям содержания живой рыбы в магазине.
48. Способы разделки рыбы перед охлаждением и замораживанием.
49. Чем отличается охлаждение рыбы от охлаждения мяса?
50. В какой рыбе установлены товарные сорта (охлажденной или мороженой)?
51. Классификация солёных сельдей. Требования к качеству.
52. Какая рыба лучше хранится (холодного или горячего копчения)?
53. Классификация и ассортимент икорных товаров.

54. Какие сведения представлены в виде шифра на крышке банок с рыбными консервами?
 55. По какому принципу осуществляется маркировка круп по сортам, маркам и номерам?
 56. Какой показатель является основополагающим при определении товарного сорта крупы, как его рассчитывают?
 57. Что такое клейковина, какие потребительские свойства муки она характеризует?
 58. Какой органолептический показатель качества лежит в основе определения товарного сорта пшеничной муки?
 59. Какие физико-химические показатели характеризуют качество хлеба?
 60. Каковы режимы и сроки хранения хлеба.
 61. Назовите виды крахмалов и их отличительные особенности.
 62. Дайте классификацию меда.
 63. Назовите дефекты меда.
 64. С какой целью определяют щелочность и набухтуемость печенья?
 65. Дайте классификацию мучных кондитерских изделий и печенья.
 66. Методика проведения органолептической оценки чая.
 67. Какие требования предъявляют к качеству чая.
 68. Какие требования предъявляют к качеству кофейных зерен?
 69. Какие требования предъявляют к растворимому кофе?
 70. Методика проведения органолептической оценки кофе.
 71. Классификация пива.
 72. Показатели качества пива.
 73. Методика проведения органолептической оценки пива.
 74. Назовите наиболее распространенные дефекты пива.
 75. Классификация вин.
 76. Правила проведения дегустации вин.
 77. Дефекты вин.
 78. Что такое послевкусие?
 79. Что называется партией плодоовощной продукции при осуществлении его приемки?
 80. С какими дефектами плодоовощная продукция не допускается к реализации?
 81. Чем различаются яблоки ранних и поздних сроков созревания?
 82. Классификация, режимы хранения и дозаривания бананов, признаки застуживания.
 83. Классификация и условия товародвижения цитрусовых плодов.
 84. Принципы консервирования плодов и овощей.
 85. Что такое «промышленная стерильность»?
 86. Какие процессы протекают в продуктах переработки плодов и овощей?
 87. Основные дефекты продуктов переработки плодов и овощей.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа												Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2				Смысловой модуль № 3							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	40	60	100

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля №1;

T4, T5... T7 – темы смыслового модуля №2;

T8, T7... T12 – темы смыслового модуля №3.

Выполнение курсовой работы (проекта)

Пояснительная записка	Иллюстрированная часть	Защита работы	Сумма в баллах
до 20 баллов	до 30 баллов	до 50 баллов	100

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

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

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**Основная**

1. Товароведение. Продовольчі товари. Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2008. – 730 с.
2. Дубинина А.А., Селютин Г.А. Товароведение вторичной сировини. – Киев.: 2009. – 336 с.
3. Дятлов В.В. и др. Товароведение плодов и овощей. – Донецьк.: ДонНУЭТ, 2009. – 205 с.
4. Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров. – М.: Экономика, 1986. – 254 с.
5. Товароведение зерномучных и кондитерских товаров / Смирнова Н.А., Надеждина Г.Л., Селезнева Г.Д. и др. – М.: Экономика, 1989. – 354 с.
6. Козлов А.Н., Габриэлянц А.А. Товароведение мясных и рыбных товаров. – М.: Агропромиздат, 1986. – 412 с.
7. Фан-Юнг А.Ф. и др. Технология консервирования плодов, овощей, мяса, рыбы. – М.: Пищевая промышленность, 1980. – 289 с.
8. Андрусенко П.И. Технология рыбных продуктов. – М.: Агропромиздат, 1989. – 412 с.
9. Дьяченко П.Д. и др. Технология молока и молочных продуктов. – М.: Пищевая промышленность, 1980. – 199 с.
10. Трисвятский Н.Н. Хранение и заготовка растительного сырья. – М.: экономика. – 1992. – 541 с.
11. Товароведение. Харчові продукти рослинного походження. [текст]: навч. посіб. / О.Г. Бровко,

Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов [та ін.] – Львів: «Магнолія 2006», 2013. – 320с.

12. Бірта Г.О. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва: навч. посіб. Розділ 1: Товарознавство рослинної і тваринної сировини / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. – К.:ЦУЛ, 2013.-370с.

Дополнительная

13.Кишковский З.Н., Мережанина А.А. Технология вина. – М.: Легпищпром, 1984. – 214 с.

14.Ваникевич В.П. Хранение продовольственных товаров / В.П. Ваникевич, Малютина Л.Т. и др. – М.: Экономика, 1983. – 216.

15.Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. – М.: Издательство стандартов, 1990.

16.Николаева М.А. Товароведение плодов и овощей. – М.: Экономика, 1990. – 287 с.

17.Бедин А.Н. Технология хранения и переработки растительного сырья.- Одесса, Кондор.- 654 с.

18.Хранение свежих тепличных томатов, обработанных пленкообразующей композицией: монография / И.И. Медведкова, В.В. Дятлов, Н.О. Попова. – Донецк: ДонНУЭТ, 2010.-203с.

19.Влияние модифицированной газовой среды на сохраняемость свежих шампиньонов белой расы: монография / Н.А. Попова, В.В. Дятлов, И.И. Медведкова, Н.О. Аксенова. – Донецк: ДонНУЭТ, 2013.-200с.

Электронные ресурсы

1. <http://www.2000.net.ua/b/52450>.

2. <http://www.vgo-agu.org.ua/nauka/stattya5.php>.

3.http://agrotimes.net/agrarnaya_politika/2302-ukraina-za-poslednie-9-let-obem-proizvodstva.html

4. <http://marketing.rbc.ua/publication/2011-03-11%2010:55:54/4129/print>

5. <http://www.champignon.com.ua/strains.shtml>

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Электронный каталог ГО ВПО «ДонНУЭТ». [Электронный ресурс]. Сайт научной библиотеки ГО ВПО «ДонНУЭТ им. М. Туган-Барановского» UPL: <http://library.donnuet.education/unilib/>

2. Электронный каталог Донецкой Республиканской библиотеки им. Н.К. Крупской [Электронный ресурс]. Сайт Донецкой Республиканской библиотеки им. Н.К. Крупской UPL: <http://lib-dpr.ru/catalog/new/index.php>

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Ауд. 4416

Для проведения практических занятий используются специализированные лаборатории, приборы и оборудование, учебный класс для самостоятельной работы по дисциплине, оснащенный компьютерной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно – правовой и нормативной поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть, оснащенную аудиовизуальной техникой для презентаций студенческих работ.

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Попова Наталья Александровна	доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров	Донецкий государственный университет экономики и торговли (2000г, «Маркетолог», квалификация специалист в экономике и предпринимательстве)	Кандидат технических наук спец. 05.18.15 - «Товароведение», доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров 2013г., тема диссертации: «Качество свежих шампиньонов при хранении в модифицированной газовой среде»	Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Институт последиplomного образования, г.Донецк, Свидетельство о повышении квалификации №12СПК 997415, «Разработка и внедрение дистанционных курсов», 28.04.2014

Примечания:

1. Рабочая программа учебной дисциплины является нормативным документом Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» и содержит изложение конкретного содержания учебной дисциплины, последовательность, организационные формы ее изучения и их объем, определяет формы и средства текущего и итогового контролей.

2. Рабочая программа учебной дисциплины разрабатывается лектором, рассматривается на заседании кафедры, согласовывается с директором института (деканом факультета), проходит рассмотрение на заседании Учебно-методического совета и утверждается первым проректором Университета.

3. Формат бланка А4 (210 x 297 мм).