

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

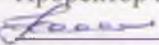
СОГЛАСОВАНО

Декан экономического факультета

 В.Е. Левичев
« 3 » 07 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 И.А. Косачев
« 8 » 07 2016 г.

Кафедра плодовоовощеводства, технологии хранения и переработки
продукции растениеводства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товарная экспертиза продукции растительного происхождения

Направление подготовки
38.03.07. Товароведение

Уровень высшего образования – бакалавриат
Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Барнаул 2016

Рабочая программа учебной дисциплины «Товарная экспертиза продукции растительного происхождения» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07. Товароведение, в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета 29.03. 2016 года для очной формы обучения.

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 8 от 13 апреля 2016 г.

Зав. кафедрой,
д.с.х.н., доцент



Н.А. Колпаков

Одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета, протокол № 4 от «05» 05 2016 г.

Председатель методической комиссии,
к.п.н., доцент



Н.В. Тумбаева

Составитель:
к.с.х.н., доцент



Т.А. Кузнецова

**Лист внесения дополнений и изменений в рабочую программу учебной дисциплины
«Товарная экспертиза продукции растительного происхождения»**

на 2017 - 2018 учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № 1 от 06.09 2017 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. Актуализирован список литературы

Составители изменений и дополнений:

| | | |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|
| <u>к.в.ч.н. Фокина</u> ученая степень, должность | <u>[Подпись]</u> подпись | <u>Т.Ф.Куркина</u> И.О. Фамилия |
| <u>Зав. кафедрой</u> | <u>[Подпись]</u> подпись | <u>И.О. Фамилия</u> |
| <u>д.с.-х.н. Фокина</u> ученая степень, ученое звание | <u>[Подпись]</u> подпись | <u>Н.А.Колпаков</u> И.О. Фамилия |

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____

Составители изменений и дополнений:

| | | |
|-------------------------------|---------|--------------|
| _____ | _____ | И.О. Фамилия |
| ученая степень, должность | подпись | |
| _____ | _____ | И.О. Фамилия |
| ученая степень, должность | подпись | |
| _____ | _____ | И.О. Фамилия |
| Зав. кафедрой | _____ | |
| ученая степень, ученое звание | подпись | И.О. Фамилия |

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____

Составители изменений и дополнений:

| | | |
|-------------------------------|---------|--------------|
| _____ | _____ | И.О. Фамилия |
| ученая степень, должность | подпись | |
| _____ | _____ | И.О. Фамилия |
| ученая степень, должность | подпись | |
| _____ | _____ | И.О. Фамилия |
| Зав. кафедрой | _____ | |
| ученая степень, ученое звание | подпись | И.О. Фамилия |

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____

Составители изменений и дополнений:

| | | |
|-------------------------------|---------|--------------|
| _____ | _____ | И.О. Фамилия |
| ученая степень, должность | подпись | |
| _____ | _____ | И.О. Фамилия |
| ученая степень, должность | подпись | |
| _____ | _____ | И.О. Фамилия |
| Зав. кафедрой | _____ | |
| ученая степень, ученое звание | подпись | И.О. Фамилия |

Оглавление

| | |
|--|----|
| 1. Цель и задачи освоения дисциплины | 5 |
| 2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО | 5 |
| 3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины | 8 |
| 4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий | 9 |
| 5. Тематический план освоения дисциплины | 10 |
| 6. Образовательные технологии | 23 |
| 7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации | 24 |
| 8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины | 37 |
| 9. Материально-техническое обеспечение дисциплины | 40 |
| Приложение | 41 |

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков по товарной экспертизе продукции растительного происхождения и продуктов их переработки, по проблемам сохранения качества и снижения потерь продукции на всех этапах товародвижения; оптимизации условий транспортирования, хранения и реализации продукции.

Задачами дисциплины является изучение:

- основ классификации и систематизации, основных потребительских свойств разных видов и сортов продукции растениеводства и продуктов их переработки,
- ассортимента, с качественными и количественными характеристиками товаров,
- особенностей оценки и контроля качества, экспертизы и подтверждения соответствия,
- факторов, формирующих и обеспечивающих качество товаров на всех этапах товародвижения,
- основных нормативно-правовыми документами в области хранения, качества и безопасности товаров, подтверждения соответствия и маркировки товаров.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина «Товарная экспертиза продукции растительного происхождения» относится к обязательным дисциплинам вариативной части профессионального цикла основной образовательной программы.

Таблица 1 – Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание данной дисциплины

| Наименование дисциплин, других элементов учебного плана | Перечень разделов |
|---|--|
| 1 | 2 |
| Биология с основами экологии | Понятие о систематике растений: семейство, род, вид, разновидность; сорт; морфологии семян. Экзогенные и эндогенные загрязнители; способы сокращения и устранения попадания чужеродных веществ в продукты питания; предельно допустимые нормы вредных веществ. |
| Химия | Понятие о синтезе и гидролизе, органических мономеров и полимерах, катализаторах и ферментах, окислении и восстановлении, основных неорганических и органических веществах. |
| Физика | Удельная масса, плотность вещества, относительная влажность воздуха, влажность фактическая, точка росы, электропроводность, емкость, оптические свойства, гигроскопичность. |
| Теоретические основы товароведения и экспертизы | Товар как продукт материальной деятельности; классификация и ассортимент товаров; качество как основополагающая характеристика товаров; методы определения качества; вещества, определяющие пищевую ценность продуктов; маркировка товара; штриховое кодирование. |
| Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология | Основы государственного нормирования; виды стандартов, органолептические и физико-химические показатели; правила отбора проб; участники сертификации; сертификация обязательная; сертификация добровольная; знаки соответствия обязательным требованиям государственных стандартов; задачи метрологической службы. |
| Технология производства продукции растениеводства | Элементы технологии и факторы среды, обеспечивающие формирование продукции растениеводства высокого качества; сорта зерновых, крупяных, зернобобовых, плодово-овощных культур и картофеля допущенные к использованию в Алтайском крае и служащие сырьем для производства товаров растительного происхождения. |

Продолжение таблицы 1

| 1 | 2 |
|---|--|
| Технология хранения и переработки продукции растениеводства | Зерно, плоды, овощи и картофель как объекты хранения; физические свойства; физиологические процессы, протекающие в при хранении продукции растениеводства; виды потерь; сокращение потерь при уборке, транспортировке, хранении и переработке; факторы, определяющие лежкость продукции и продуктов ее переработки; основы переработки. Режимы и способы хранения. |
| Экономика | Рыночные отношения; товар как продукт материальной деятельности; потребительская стоимость товаров; товародвижение |

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Таблица 2 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

| Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной | Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВПО | Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной | | |
|--|--|--|---|---|
| | | по завершении изучения данной дисциплины выпускник должен | | |
| | | знать | уметь | владеть |
| способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств | (ПК-5) | потребительские свойства товаров растительного происхождения, принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров | использовать основные принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств | правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров растительного происхождения на всех этапах товародвижения |
| умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации | (ПК-11) | виды и категории нормативных документов, в которых содержатся требования к товарам растительного происхождения; методы, применяемые для оценки качества плодоовощной продукции | использовать стандарты, технические регламенты и другие нормативные документы в своей деятельности; пользоваться приборами для определения показателей качества товаров растительного происхождения | знаниями об особенностях стандартизации товаров растительного происхождения; информационными требованиями нормативной документации |

4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Таблица 3 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой в соответствии с учебным планом направления подготовки 38.03.07. Товароведение для очной формы обучения, часов

| Вид занятий | Всего | В т.ч. по семестрам | |
|--|------------|---------------------|--------------|
| | | VII семестр | VIII семестр |
| 1. Аудиторные занятия, часов, всего, | 88 | 46 | 42 |
| в том числе: | | | |
| 1.1. Лекции | 28 | 16 | 12 |
| 1.2. Практические (семинарские) занятия | 60 | 30 | 30 |
| 2. Самостоятельная работа, часов, всего | 137 | 62 | 75 |
| в том числе: | | | |
| 2.1. Самостоятельное изучение разделов | 53 | 25 | 28 |
| 2.2. Текущая самоподготовка | 45 | 25 | 20 |
| 2.3. Подготовка и сдача зачета (экзамена) | 39 | 12 | 27 |
| Итого часов (стр. 1+ стр.2) | 225 | 108 | 117 |
| Форма промежуточной аттестации | - | зачет | экзамен |
| Общая трудоемкость, зачетных единиц | 7 | 3 | 4 |

5. Тематический план изучения дисциплины

Таблица 4 - Тематический план изучения дисциплины по учебному плану направления подготовки 38.03.07. «Товароведение» для очной формы обучения

| Наименование темы | Изучаемые вопросы | Объем часов | | | | | Форма текущего контроля |
|--|--|-------------|-----------------|------------------|-------------------|----|-------------------------|
| | | лекции | лаборат. работы | практич. занятия | самостоят. работа | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
| VII семестр | | | | | | | |
| Товароведение и экспертиза зерна и семян | | | | | | | |
| Цель и задачи курса | Методические и теоретические основы изучения дисциплины. Введение | 1 | | | | | |
| | Состояние сырьевой базы для производства зерномучных товаров в Алтайском крае. Ассортимент сырья, производимого в крае и его совершенствование с использованием селекционной работы и сортоиспытания | | | | 4 | КЛ | |
| Зерномучные товары | - строение зерна - химический состав - характеристика зерна злаковых и бобовых культур (пшеница, рожь, тритикале, просо, ячмень, рис, овес, кукуруза, гречиха, горох, фасоль, чечевица, чина, соя, нут, чина, бобы). | 5 | | | | | |
| Требование к качеству зерна | Группы показателей качества, характеризующие свойства зерна различного целевого назначения. Методика отбора проб зерна для оценки качества в соответствии с требованиями ГОСТ Р. Основные виды щупов | | | 2 | | ИЗ | |
| Методы экспертизы качества | - Определение показателей свежести, влажности, засоренности, зараженности вредителями, природы, типового состава, стекловидности; | | | 4 | | ИЗ | |
| Контрольный опрос | Зерно как сырье для пищевой промышленности | | | 2 | | КЛ | |

Продолжение таблицы 4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------------------------|--|---|---|---|---|----|
| Мука | - производство муки - химический состав и пищевая ценность - хлебопекарные свойства | 2 | | | | |
| | Уровень производства муки на крупнейших предприятиях Алтайского края, их ассортимент. Основные фирмы производители | | | | 4 | КЛ |
| | - Классификация муки, приемка и отбор проб, экспертиза качества, показатели безопасности, хранение и транспортирование; | | | 2 | | ИЗ |
| | Современное производство муки с высокой биологической ценностью, лечебно-профилактического назначения | | | | 4 | КЛ |
| Контрольный опрос | Товароведение и экспертиза муки | | | 2 | | КЛ |
| Крупа | - производство крупы - химический состав и пищевая ценность крупы, - упаковка и хранение | 2 | | | | |
| | Ведущие производители круп в Алтайском крае, ассортимент их продукции. Доля производства круп в общем производстве в стране | | | | 4 | КЛ |
| | Современные направления совершенствования ассортимента круп, качества упаковочного материала, способствующие повышению пищевых достоинств, сокращению срока варки, удобству реализации и употребления Технология производства круп, не требующих варки. | | | | 6 | КЛ |
| | - Классификация и пищевая ценность, приемка, отбор проб и методы экспертизы крупы; | | | 2 | | ИЗ |
| Контрольный опрос | - Товароведение и экспертиза круп | | | 2 | | КЛ |
| Хлеб и хлебобулочные изделия | - история хлебопечения - пищевая ценность хлебобулочных изделий - формирование качества в процессе производства - дефекты и болезни хлеба. - требования к условиям хранения, транспортирования и безопасности хлеба. | 2 | | | | |

Продолжение таблицы 4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------------------------|---|---|---|---|---|----|
| Хлеб и хлебобулочные изделия | - Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий, особенности рецептуры, физико-химических показателей отдельных сортов хлеба; - Приемка, отбор проб и экспертиза качества хлебобулочных изделий; дефекты хлеба; | | | 4 | | ИЗ |
| | Современные направления совершенствования ассортимента хлебобулочных изделий, повышения их биологической ценности. Изделия лечебно-профилактического назначения Дефекты хлеба, их причины, способы устранения Крупнейшие фирмы производители хлебобулочных изделий г. Барнаула. Объем производства, ассортимент, качество изделий, покупательский спрос | | | | 6 | КЛ |
| Контрольный опрос | - Товароведение и экспертиза хлебобулочных изделий | | | 2 | | КЛ |
| Бараночные изделия | - классификация, ассортимент и пищевая ценность бараночных изделий - факторы, формирующие качество в процессе производства; | 2 | | | | |
| | - Приемка, отбор проб, оценка качества, идентификация упаковки и маркировки бараночных изделий | | | 2 | | ИЗ |
| | Производство бараночных изделий на предприятиях Алтайского края. Объем производства, ассортимент, качество изделий, покупательский спрос Производство бараночных изделий на предприятиях Алтайского края. Объем производства, ассортимент, качество изделий, покупательский спрос | | | | 6 | КЛ |
| Сухарные изделия | Классификация, ассортимент и пищевая ценность сухарных изделий. Факторы, влияющие на качество сухарных изделий в процессе производства. Особенности производства хрустящих хлебцев. Приемка и отбор проб, экспертиза качества. | | | 2 | | ИЗ |

Продолжение таблицы 4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|--|-----------|----------|-----------|-----------|----|
| Сухарные изделия | Необходимость производства сухарных изделий. Производство в Алтайском крае. Особенности и сроки хранения | | | | 4 | КЛ |
| Макаронные изделия | - сырье и особенности производства - классификация и ассортимент - упаковка и хранение | 2 | | | | |
| Макаронные изделия | - Экспертиза качества. Приемка, отбор проб, упаковка, маркировка, особенности транспортирования и хранения; | | | 2 | | ИЗ |
| Контрольный опрос | Классификация, особенности производства, оценка качества макаронных изделий | | | 2 | | КЛ |
| Пищевые концентраты. | Классификация. Значение в питании. Концентраты обеденных блюд (особенности производства, ассортимент концентратов первых и вторых блюд), полуфабрикаты мучных изделий; сухие продукты для детского и диетического питания; сухие завтраки (особенности производства, товарная классификация). Экспертиза качества, идентификация упаковки, маркировки, массы нетто, сроки хранения | | | | 4 | КЛ |
| Пищевые концентраты для детского питания. | Ассортимент. Фирмы производители детского питания в России. Пищевая ценность, идентификация, оценка качества, требования к безопасности. Упаковка, маркировка, сроки и условия хранения | | | | 4 | КЛ |
| Сухие завтраки. | Пищевая ценность, ассортимент. Особенности технологии производства. Упаковка, маркировка, сроки и условия хранения | | | | 4 | КЛ |
| | Подготовка к зачету | | | | 12 | |
| Всего за VII семестр | | 16 | - | 30 | 62 | |

Продолжение таблицы 4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|-----|---|---|---|----|
| VIII семестр | | | | | | |
| Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей | | | | | | |
| Потребительские свойства свежих плодов и овощей | - Особенности химического состава и пищевая ценность. - Физические свойства плодов и овощей и их значение при хранении, транспортировании, оценке качества плодов и овощей. | 0,5 | | | | |
| Классификация, товарное качество и безопасность плодов и овощей | - Качество плодоовощной продукции, номенклатура потребительских свойств и показателей. | | | | 2 | КЛ |
| | - правила приемки и отбора проб - общие правила проведения экспертизы | | | 2 | | ИЗ |
| | Особенности стандартизации плодоовощной продукции | | | | 1 | КЛ |
| Контрольный опрос | -Классификация, потребительские свойства плодоовощной продукции | | | 2 | | КЛ |
| Технология хранения плодов и овощей | - Классификация плодоовощной продукции по способности к хранению. - Основные режимы и способы хранения плодов и овощей и картофеля. | 0,5 | | | | |
| Технология хранения плодов и овощей | - Товарные потери при хранении, транспортировании и реализации. - Порядок их списания, в том числе потерь от естественной убыли. - Мероприятия по предупреждению и сокращению потерь. | | | 2 | | ИЗ |
| | Классификация хранилищ для плодоовощной продукции | | | | 1 | КЛ |
| | Технологии хранения с использованием модифицированной и регулируемой газовой среды. Типы газовых сред и их применение в практике хранения плодов и овощей. | | | | 1 | КЛ |
| | Правила размещения плодоовощной продукции при закладке на хранение при тарном хранении и хранении сплошной насыпью (навалом) с применением активного вентилирования и при его отсутствии. | | | | 1 | КЛ |

Продолжение таблицы 4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--|--|---|---|---|---|----|
| Товарная обработка, упаковка, маркировка и транспортирование плодов и овощей | - Виды и способы товарной обработки и ее влияние на сохраняемость и товарные качества. - Краткая характеристика типов, видов и разновидностей тары, упаковочных материалов; их назначение в зависимости от вида и степени зрелости плодоовощной продукции. | 1 | | | | |
| Товарная обработка, упаковка, маркировка и транспортирование плодов и овощей | Влияние тары и способа упаковки на сохранение качества плодов и овощей. Маркировка. | | | 1 | | ИЗ |
| | Особенности технологии транспортирования плодоовощной продукции | | | | 1 | КЛ |
| Контрольный опрос | Технология хранения, особенности товарной обработки, упаковки и транспортирования плодов и овощей | | | 1 | | ИЗ |
| Товароведная характеристика и экспертиза качества овощей | - Пищевое значение, особенности химического состава, морфологии, физических свойств, технологии хранения клубнеплодов. | 1 | | | | |
| | - Пищевое значение, особенности химического состава, морфологии, физических свойств, технологии хранения корнеплодов. | | | | 2 | КЛ |
| | - Пищевое значение, особенности химического состава, морфологии, физических свойств, технологии хранения капустных овощей. | | | | 2 | КЛ |
| | - Пищевое значение, особенности химического состава, морфологии, физических свойств, технологии хранения луковых овощей. | 1 | | | | |
| Товароведная характеристика и экспертиза овощей | - Экспертиза качества клубнеплодов (на примере картофеля), в соответствии с требованиями ГОСТ. - Экспертиза качества корнеплодов в соответствии с требованием ГОСТ (на примере моркови). - Экспертиза качества капустных овощей в соответствии с требованием ГОСТ (на примере капусты белокочанной). - Экспертиза качества луковых культур в соответствии с требованием ГОСТ (на примере лука репчатого). | | | 2 | | ИЗ |

Продолжение таблицы 4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|--|---|---|---|---|----|
| | Товароведение и экспертиза кукурузы. | | | | 1 | КЛ |
| | Товароведение и экспертиза тыквенных овощей на примере огурца и арбуза. Упаковка, транспортировка, режимы хранения. | | | | 1 | КЛ |
| | Товароведение и экспертиза салатно-шпинатных и пряных овощей. Значение упаковки, транспортировка и хранение. | | | | 1 | КЛ |
| | Товароведение и экспертиза томатных овощей. | | | | 1 | КЛ |
| | Товароведение и экспертиза бобовых овощей. | | | | 1 | КЛ |
| Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов и ягод. | - Классификация плодов и ягод. - Пищевая ценность и особенности химического состава. - Процессы, протекающие в послеуборочный период. Понятие о съемной, технической и потребительской степени зрелости плодов. Особенности технологии, способов и сроков хранения плодов и ягод. Виды потерь. | 1 | | | | |
| Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов и ягод. | - Идентификация отдельных видов плодово-ягодной продукции требованиям ГОСТ. | | | 2 | | ИЗ |
| Товароведная характеристика семечковых плодов. | Оценка качества, тара, упаковка оптимальные режимы хранения на примере яблок. Понятие съемной и потребительской зрелости. Основные виды потерь при хранении. | | | | 1 | КЛ |
| Товароведная характеристика косточковых плодов. | Оценка качества, тара, упаковка и оптимальные режимы хранения на примере сливы. | | | | 1 | КЛ |
| Товароведная характеристика ягодных культур. | Оценка качества, тара, упаковка и оптимальные режимы хранения на примере столового винограда. | | | | 1 | КЛ |
| Товароведная характеристика орехоплодных плодов (грецкий орех, фундук, фисташки, кедровые орехи). | Оценка качества, условия и сроки хранения, основные дефекты. | | | | 1 | КЛ |
| Товароведная характеристика основных субтропических и тропических плодов. | Оценка качества, особенности режимов хранения в зависимости от степени зрелости. | | | | 1 | КЛ |

Продолжение таблицы 4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--|--|---|---|---|---|----|
| Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих грибов | <ul style="list-style-type: none"> - Классификация грибов. - Особенности химического состава и пищевая ценность грибов. - Технология культивирования грибов (вешенки и шампиньонов). - Экспертиза качества. Условия и сроки хранения | | | | 1 | КЛ |
| Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодоовощной продукции | | | | | | |
| Продукты переработки плодоовощной продукции | Состояние и перспективы развития рынка продуктов переработки плодов и овощей российского производства. Пищевая ценность выше указанной продукции. | | | | 2 | КЛ |
| Теоретические основы консервирования | <ul style="list-style-type: none"> - Принципы и методы консервирования. - Факторы, влияющие на качество консервированных продуктов. Требования к качеству сырья. - Назначение и характеристика подготовительных технологических процессов и их влияние на формирование качества готовой продукции. | 1 | | | | |
| Контрольный опрос | - Теоретические основы консервирования плодов и овощей. | | | 1 | | КЛ |
| Товароведная характеристика и экспертиза качества плодоовощных консервов | <ul style="list-style-type: none"> - Классификация плодоовощных и грибных консервов и характеристика ассортимента. - Основные способы создания абизоза при производстве консервов: стерилизация, пастеризация, асептическое консервирование, обеспложивающая фильтрация. - Формирование качества отдельных видов консервов в процессе производства. - Виды брака консервов и причины его вызывающие. | 1 | | | | |
| Товароведная характеристика и экспертиза качества плодоовощных консервов | <ul style="list-style-type: none"> - Требования к качеству в соответствии с нормами ГОСТ. Идентификация. - Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, процессы, протекающие при хранении. | | | 1 | | ИЗ |
| Контрольный опрос | товароведная характеристика и экспертиза качества плодоовощных консервов | | | 1 | | КЛ |

Продолжение таблицы 4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--|--|---|---|---|---|----|
| Товароведная характеристика и экспертиза качества консервированных сахаром плодов и ягод | - Классификация консервированных сахаром продуктов. Пищевая ценность. - Формирование качества продукции в процессе производства (на примете варенья). | 1 | | | | |
| Товароведная характеристика и экспертиза качества консервированных сахаром плодов и ягод | - Экспертиза качества в соответствии с требованиями ГОСТ. Дефекты. - Упаковка, транспортировка, особенности хранения. | | | 1 | | ИЗ |
| Товароведная характеристика и экспертиза быстро замороженных плодов, овощей и грибов | - Пищевая ценность замороженных плодов и овощей. Технология быстрого замораживания | | | | 2 | КЛ |
| Товароведная характеристика и экспертиза сушеных плодов, овощей и грибов | - Пищевая ценность сушеных плодов, ягод и овощей. Технология сушки. Сублимационная сушка. | | | | 2 | КЛ |
| Товароведная характеристика и экспертиза быстро замороженных плодов, овощей и грибов | - Оценка качества замороженной продукции, упаковка, маркировка, условия реализации и хранения. | | | | 1 | КЛ |
| Товароведная характеристика и экспертиза сушеных плодов, овощей и грибов | - Оценка качества, упаковка, транспортировка. | | | | 1 | КЛ |
| Товароведение и экспертиза вкусовых товаров | | | | | | |
| Вкусовые товары - цель и задачи курса. | Пищевая ценность, потребительский спрос на вкусовые товары, насыщенность рынка продаж. Производство вкусовых товаров в стране и Алтайском крае. | 1 | | | | |
| Чай | -История чая на планете. География распространения чайного растения. Основные страны производители чая. - Потребительские свойства чая и химический состав. -Сырье и технология производства чая (черного байхового и зеленого) -Упаковка, маркировка и хранение чая. | 1 | | | | |

Продолжение таблицы 4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----------------------|---|---|---|---|---|----|
| Идентификация чая | - Ассортимент чая - Идентификация и экспертиза чая - Упаковка, маркировка, сроки и условия хранения. | | | 1 | | ИЗ |
| | - Основные страны и фирмы-производители чая. Развитие рынка чая в стране. - Особенности технологии производства пищевой ценности красного, желтого и других видов чая. | | | | 2 | КЛ |
| Кофе | - Происхождение, ареал распространения (основные страны производители) и потребительские свойства кофе. - Классификация кофе. - Особенности химического состава. - Технологии производства кофе, его дефекты, фальсификация. | 1 | | | | |
| Экспертиза кофе | - Идентификация и экспертиза кофе. - Упаковка маркировка, сроки и условия хранения кофе. | | | 1 | | ИЗ |
| | - Основные страны и фирмы производители кофе. Формирование торгового ассортимента кофе. - Технология производства растворимого кофе. - Кофейные напитки. | | | | 2 | КЛ |
| Контрольный опрос | товароведение и экспертиза чая и кофе. | | | 1 | | КЛ |
| Пряности | - История возникновения и классификация пряностей. - Характеристика классических пряностей. | 1 | | | | |
| Экспертиза пряностей | - Идентификация и экспертиза пряностей - Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пряностей. | | | 1 | | ИЗ |
| | - История развития рынка классических пряностей. - Пряные травы и пряные овощи местного производства - Лечебные свойства пряностей. | | | | 2 | КЛ |
| Приправы | - Соль пищевая поваренная. - Глутамат натрия и уксус. | 1 | | | | |

Продолжение таблицы 4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------------------------------|--|-----|---|---|---|----|
| Приправы | <ul style="list-style-type: none"> - Соусы (томатные, фруктовые, искусственные). - Хрен (без наполнителей, с наполнителями). Возможность производства на Алтае. Ассортимент местной торговой сети. - Столовая горчица (без наполнителей, с наполнителями). Производство сырья и готового продукта в Алтайском крае. | | | | 2 | КЛ |
| Контрольный опрос | Товароведение и экспертиза пряностей и приправ | | | 1 | | КЛ |
| Безалкогольные напитки | <ul style="list-style-type: none"> - Классификация безалкогольных напитков. - Основные виды используемого сырья и производство безалкогольных напитков. - Квас как национальный российский напиток. Основные стадии его производства. - Классификация и розлив минеральных вод. | 1 | | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Дефекты безалкогольных напитков и минеральных вод. - Перспективные направления расширения ассортимента безалкогольных напитков. - Основные источники минеральных вод в стране, Западной Сибири, Алтайском крае. Целебные свойства минеральных вод. | | | | 2 | КЛ |
| Экспертиза безалкогольных напитков | - Идентификация и экспертиза безалкогольных напитков и минеральных вод. Особенности хранения | | | 2 | | ИЗ |
| Пиво – слабоалкогольный напиток. | <ul style="list-style-type: none"> - История пивоварения и классификация пива в России. - Подготовка сырья и технология производства пива. - Дефекты и фальсификация пива. | 0,5 | | | | |
| Экспертиза пива | <ul style="list-style-type: none"> - Идентификация и экспертиза пива. - Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пива. | | | 2 | | ИЗ |

Продолжение таблицы 4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------------------|--|-----|---|---|---|----|
| Вино | - Виноградное вино Особенности технологии производства белого и красного виноградного вина. Пищевая ценность виноградных вин. - Игристое и газированное вино. Потребительские свойства игристых и газированных вин. Классификация игристых вин. Технология производства игристых вин. | 0,5 | | | | |
| Виноградное вино | - Идентификация и экспертиза виноградных вин. -Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение вина. | | | 2 | | ИЗ |
| Игристые вина | - Идентификация и экспертиза игристых вин. - Особенности упаковки, маркировка, транспортирования и хранения игристых и газированных вин. | | | | 2 | КЛ |
| Контрольный опрос | пиво, тихие и игристые виноградные вина. | | | 1 | | КЛ |
| Коньяк | - Потребительские свойства коньяка. - Классификация коньяков. - Технология производства коньяка. История развития коньячного производства -Идентификация и экспертиза коньяка. | 0,5 | | | | |
| Ликероводочные изделия | 1.Этиловый спирт Потребительские свойства и классификация этилового спирта. Технология производства этилового спирта. 2. Водка. Потребительские свойства водки. Классификация водок. Технология производства. Ассортимент водки. | 0,5 | | | | |
| Водка | Классификация водок. Ассортимент водки. Идентификация и экспертиза водки. Упаковка, транспортирование и хранение водок. | | | | 2 | КЛ |
| Спирт | Идентификация и экспертиза этилового спирта. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение этилового спирта. | | | | 2 | КЛ |
| Контрольный опрос | ликероводочные напитки. Опасность алкоголизма. | | | 1 | | КЛ |

Продолжение таблицы 4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------------------------|--|-----------|----------|-----------|------------|----------|
| Табак и табачные изделия | Характеристика табака. Технология производства табачных изделий. Опасность табакокурения. Правила приемки и экспертиза табачных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение табачных изделий | | | | 2 | КЛ |
| Контрольный опрос | товароведение и экспертизе табачных изделий. Опасность табакокурения. | | | 1 | | КЛ |
| | Подготовка к экзамену | | | | 27 | |
| Всего за VIII семестр | | 16 | - | 30 | 75 | - |
| Всего по дисциплине | | 28 | - | 60 | 137 | - |

6. Образовательные технологии

Аудиторные занятия проводятся в следующих формах:

- лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий.

Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации;

- лекция-беседа – диалог с аудиторией, объяснение с показом иллюстраций. Групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон;

- групповая консультация – разъяснение отдельных, наиболее сложных или практически значимых вопросов программы;

- работа в малых группах (4-6 человек) - возможность всем студентам практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения: умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия, чтобы ответить на поставленные вопросы и решить требуемые задачи;

- групповая дискуссия - организация в малой группе целенаправленного разговора по проблемам в соответствии с заданной темой исследования;

- мастер-класс - передача студентам в ходе непосредственного общения с обратной связью собственного опыта, мастерства, искусства приглашенного лица, достигшего больших успехов в практической деятельности и ставшего высококвалифицированным экспертом в определенной области знаний;

- интерактивная экскурсия.

В одном аудиторном занятии могут сочетаться различные формы проведения занятий.

7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.1. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости

Текущий контроль студентов в течение семестра осуществляется систематически (после изучения двух тем) в виде коллоквиумов на семинарских занятиях (КЛ), а также письменных опросов по карточкам (ИЗ), которые оцениваются по 5-балльной системе.

7.2. Характеристика фондов оценочных средств для промежуточной аттестации

Промежуточный контроль проводится по окончании VII семестра в виде зачета, по окончании VIII семестра в виде экзамена.

VII семестр

Вопросы к зачету

1. Предмет и задачи курса «Товарная экспертиза продукции растительного происхождения».
2. Классификация зерновых культур, пищевая ценность зерновых продуктов.
3. Приемка и правила отбор проб зерна (товарная партия зерна, точечная, объединенная, среднесуточная, средняя пробы, навеска для анализа).
4. Показатели свежести зерна.
5. Методы определения влажности зерна. Влияние влажности на сохранность зерновых масс, технологическое значение показателя.
6. Определение зараженности зерна вредителями.
7. Основные виды амбарных вредителей.
8. Засоренность зерна (на примере пшеницы) и ее влияние на сохранность зерновых масс, качество продуктов переработки. Базисные и ограничительные кондиции зерна, их применение.
9. Натура как показатель качества зерна. Практическое значение показателя.

10. Определение стекловидности на примере пшеницы. Практическое применение показателя.

11. Клейковина – важнейший показатель качества продовольственной пшеницы.

12. Технологические качества морозобойного, суховейного, перегретого при сушке и поврежденного клопами черепашками зерна пшеницы.

13. Происхождение, морфология (строение), классификация и оценка качества пшеницы.

14. Происхождение, морфология (строение), классификация и оценка качества ржи.

15. Происхождение, морфология (строение), классификация и оценка качества ячменя.

16. Происхождение, морфология (строение), классификация и оценка качества овса.

17. Происхождение, морфология (строение), классификация и оценка качества кукурузы.

18. Происхождение, морфология (строение), классификация и оценка качества риса.

19. Происхождение, морфология (строение), классификация и оценка качества проса.

20. Происхождение, морфология (строение), классификация и оценка качества гречихи.

21. Происхождение, морфология (семян), классификация и оценка качества гороха.

22. Происхождение, морфология (строение), классификация и оценка качества сои.

23. Происхождение, морфология (строение), классификация и оценка качества чечевицы.

24. Происхождение, морфология (строение), классификация и оценка качества фасоли.

25. Классификация муки и отбор проб для оценки качества.
26. Экспертиза качества муки. Требования к безопасности.
27. Формирование качества муки в процессе производства.
28. Пищевая ценность, ассортимент и особенности состава пшеничной муки. Требования безопасности.
29. Мука для макаронного производства. Особенности требований к сырью и его составу.
30. Пищевая ценность, особенности состава, виды помолов, ассортимент и выходы ржаной муки. Экспертиза качества
31. Нетрадиционные виды муки. Пищевая ценность, особенности состава и применение.
32. Хранение муки. Процессы, происходящие в муке при хранении. Организация хранения.
33. Дефекты муки.
34. Классификация и пищевая ценность крупы.
35. Приемка, отбор проб и методы экспертизы крупы. Требования к безопасности.
36. Формирование качества крупы в процессе производства.
37. Пищевая ценность, оценка качества, ассортимент и особенности состава рисовой крупы.
38. Пищевая ценность, оценка качества, ассортимент и особенности производства пшена.
39. Пищевая ценность, оценка качества, ассортимент и особенности производства гречневой крупы.
40. Пищевая ценность, оценка качества, ассортимент и особенности состава круп из ячменя.
41. Пищевая ценность, оценка качества, ассортимент, особенности технологии производства круп и толокна из овса и толокна.
42. Пищевая ценность, оценка качества, ассортимент и особенности производства круп из кукурузы.

43. Пищевая ценность, оценка качества, ассортимент и формирование качества круп, не требующих варки. Производство в стране и Алтайском крае.

44. Пищевая ценность, оценка качества, ассортимент круп из гороха. Формирование качества крупы в процессе производства.

45. Пищевая ценность, оценка качества, ассортимент круп из пшеницы. Особенности технологии производства.

46. Экспертиза качества круп.

47. Показатели безопасности и особенности хранения круп.

48. Производство круп в Алтайском крае. Основные фирмы производители, ассортимент выпускаемых круп.

49. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий из пшеничной муки.

50. Ассортимент и особенности технологии производства ржаных и ржано-пшеничных изделий.

51. История хлебопечения. Пищевая ценность и химический состав хлебобулочных изделий.

52. Приемка, отбор проб и экспертиза хлебобулочных изделий.

53. Подготовка основных видов сырья для замеса дрожжевого теста и требования ГОСТ

54. Формирование качества хлеба в процессе его производства (безопарный способ).

55. Формирование качества хлеба в процессе его производства (опарный способ).

56. Новые направления в расширении ассортимента хлебобулочных изделий для диетического питания и оздоровления населения.

57. Производство хлебобулочных изделий в г. Барнауле. Ассортимент и качество изделий.

58. Хранение и транспортирование, дефекты и болезни хлеба.

59. Классификация, ассортимент и пищевая ценность бараночных изделий.
60. Приемка, отбор проб и экспертиза качества бараночных изделий.
61. Формирование качества бараночных изделий в процессе производства.
62. Классификация, ассортимент и пищевая ценность сухарных изделий.
63. Приемка, отбор проб и экспертиза качества сухарных изделий.
64. Формирование качества сухарных изделий в процессе производства, особенности хранения.
65. Классификация, ассортимент и пищевая ценность макаронных изделий.
66. Приемка, отбор проб, упаковка и хранение макаронных изделий.
67. Основные и дополнительные виды сырья для производства макаронных изделий.
68. Формирование качества макаронных изделий в процессе производства.
69. Экспертиза макаронных изделий, основные дефекты.
70. Производство макаронных изделий в Алтайском крае.
71. Производство и хранение, ассортимент макаронных изделий с повышенной влажностью.
72. Пищевая ценность и классификация пищевых концентратов.
73. Пищевая ценность, ассортимент технология производства концентратов обеденных блюд.
74. Пищевая ценность, технология производства, ассортимент, экспертиза качества сухих, завтраков.
75. Ассортимент, основные фирмы производители пищевых детских концентратов в России. Оценка качества, требования к безопасности.

VIII семестр

Вопросы к экзамену:

1. Пищевая и энергетическая ценность плодов и овощей, значение в обеспечении сбалансированного питания, диетические и лечебно-профилактические свойства.
2. Особенности химического состава плодов и овощей. Нормы рационального потребления.
3. Характеристика основных химических загрязнителей, Допустимые уровни содержания в плодах и овощах. Способы детоксикации.
4. Физические и теплофизические свойства плодов и овощей. Их значение при транспортировке, хранении и реализации.
5. Товароведная классификация свежих плодов, овощей и грибов.
6. Показатели, характеризующие качество плодоовощной продукции. Их нормирование государственными стандартами.
7. Критерии безопасности плодов и овощей. Правила и порядок проведения сертификации плодоовощной продукции. Системы управления их качеством.
8. Факторы, влияющие на формирование качества сочной продукции на всех этапах его жизненного цикла.
9. Физиологические и биохимические процессы в плодах, овощах и картофеле в послеуборочный период.
10. Понятия лежкость, лежкоспособность, сохраняемость. Классификация сочной продукции по способности к хранению.
11. Классификация способов хранения плодоовощной продукции и картофеля. Технология хранения плодов и овощей в стационарных хранилищах. Устройство стационарных хранилищ.
12. Способы создания микроклимата в хранилищах для успешного хранения плодов и овощей (искусственное и естественное охлаждение, устройства для обеспечения воздухообмена, увлажнители воздуха).

13. Технологии хранения с использованием модифицированной и регулируемой газовой среды. Типы газовых сред и их применение в практике хранения плодов и овощей.

14. Правила размещения плодоовощной продукции при закладке на хранение при тарном хранении и хранении сплошной насыпью (навалом) с применением активного вентилирования и при его отсутствии.

15. Товарные потери при хранении, транспортировании и реализации плодоовощной продукции. Виды потерь и порядок их списания. Мероприятия по предупреждению и сокращению потерь.

16. Роль товарной обработки в формировании качества свежих плодов и овощей, их сохраняемости. Возможность механизации товарной обработки.

17. Тара и упаковка, их влияние на качество и лежкость плодов и овощей.

18. Товароведение и экспертиза кукурузы.

19. Особенности технологии транспортировки плодоовощной продукции.

20. Товароведная характеристика картофеля, требования при заготовке. Биологические и морфологические особенности, определяющие способность к хранению; периоды и режимы хранения, оценка качества.

21. Товароведная характеристика корнеплодов. Требования при заготовке, биологические и морфологические особенности, периоды и режимы хранения, экспертиза качества.

22. Товароведная характеристика луковых овощей. Требования при заготовке лука репчатого. Особенности подготовки и режимы хранения лука продовольственного. Оценка качества.

23. Товароведная характеристика капустных овощей. Требования на капусту заготавливаемую. Режимы хранения и экспертиза качества.

24. Товароведение и экспертиза тыквенных овощей на примере огурца и арбуза. Упаковка, транспортировка, режимы хранения.

25. Товароведение и экспертиза салатно-шпинатных и пряных овощей. Значение упаковки, транспортировка и хранение.
26. Товароведение и экспертиза томатных овощей.
27. Товароведение и экспертиза бобовых овощей.
28. Товароведение и экспертиза свежих грибов. Требования безопасности. Условия и сроки хранения.
29. Особенности технологии культивирования шампиньонов и вешенки. Пищевая ценность, экспертиза качества. Сроки и условия хранения.
30. Товароведная характеристика семечковых плодов. Оценка качества, тара, упаковка оптимальные режимы хранения на примере яблок. Понятие съемной и потребительской зрелости. Основные виды потерь при хранении.
31. Товароведная характеристика косточковых плодов. Оценка качества, тара, упаковка и оптимальные режимы хранения на примере сливы.
32. Товароведная характеристика ягодных культур. Оценка качества, тара, упаковка и оптимальные режимы хранения на примере столового винограда.
33. Товароведная характеристика орехоплодных плодов (грецкий орех, фундук, фисташки, кедровые орехи). Оценка качества, условия и сроки хранения, основные дефекты.
34. Товароведная характеристика основных субтропических и тропических плодов. Оценка качества, особенности режимов хранения в зависимости от степени зрелости..
35. Состояние и перспективы развития рынка продуктов переработки плодов и овощей российского производства. Пищевая ценность выше указанной продукции.
36. Требования к качеству сырья. Факторы, влияющие на формирование качества продуктов переработки плодов и овощей.
37. Основные подготовительные технологические операции, предшествующие переработке плодоовощного сырья, их влияние на качество готовой продукции.

38. Классификация плодоовощных и грибных консервов, и общая характеристика ассортимента.

39. Правила и методы отбора проб и экспертиза качества плодоовощных консервов.

40. Основные способы стерилизации плодоовощных консервов (стерилизация, пастеризация, асептическое консервирование, обеспложивающая фильтрация).

41. Товароведная характеристика, технология производства и оценка качества натуральных консервов.

42. Товароведная характеристика, технология производства и оценка качества пюреобразных продуктов.

43. Товароведная характеристика, технология производства и оценка качества маринованных овощей и компотов.

44. Товароведная характеристика технология производства и оценка качества закусочных консервов.

45. Пищевая ценность, классификация, технология производства натуральных соков из плодов и овощей. Оценка качества. Особенности упаковки, сроки хранения.

46. Научные принципы консервирования сахаром. Технология производства консервированных сахаром продуктов на примере производства варенья. Оценка качества, дефекты, особенности хранения.

47. Виды брака плодоовощных консервов. Анализ причин их вызывающих.

48. Характеристика разных видов тары для консервирования плодоовощной продукции. Ее недостатки и преимущества.

49. Пищевая ценность и оценка качества быстро замороженных плодов и овощей. Классификация замороженных продуктов.

50. Технология быстрого замораживания плодоовощной продукции. Изменения, происходящие при замораживании. Оптимальные способы дефростации.

51. Требования к качеству сырья для замораживания. Экспертиза качества замороженных плодов и овощей. Дефекты и причины их вызывающие. Сроки и условия хранения. Понятие единой холодильной цепи при производстве и реализации замороженной продукции.

52. Классификация и ассортимент сушеных плодов, овощей и грибов. Правила отбора проб. Требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции. Причины, вызывающие потери продукции при хранении.

53. Технологические особенности сушки плодов и овощей и характеристика основных сушильных установок. Требования к упаковке, режимы и сроки хранения.

54. Сублимационная сушка плодов и овощей. Высокая пищевая ценность, особенности упаковки и хранения сублимационно высушенных продуктов.

55. Пищевая ценность, потребительский спрос на вкусовые товары, насыщенность рынка продаж.

56. История чая на планете. География распространения чайного растения. Основные страны и фирмы производители чая. Потребительские свойства чая и химический состав.

57. Сырье и технология производства черного байхового. Упаковка, маркировка и хранение чая.

58. Сырье и технология производства чая зеленого. Особенности химического состава зеленого чая. Упаковка, маркировка и хранение чая.

59. Ассортимент чая. Идентификация и экспертиза чая. Дефекты.

60. Происхождение, ареал распространения (основные страны и фирмы производители), потребительские свойства кофе. Особенности химического состава.

61. Технологии производства кофе, его дефекты, фальсификация.

62. Формирование торгового ассортимента кофе. Технология производства растворимого кофе. Кофейные напитки.

63. Идентификация и экспертиза кофе. Упаковка маркировка и хранение кофе.

64. История возникновения и классификация пряностей.

65. Характеристика классических пряностей: аир, анис, бадьян, базилик. Идентификация и экспертиза, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пряностей.

66. Характеристика классических пряностей и пряных трав: ваниль, гвоздика, горчица, душица. Идентификация и экспертиза, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пряностей.

67. Характеристика классических пряностей и пряных трав: имбирь, кардамон, кориандр, кресс-салат, укроп. Идентификация и экспертиза, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пряностей.

68. Характеристика классических пряностей и пряных трав: корица, куркума, лавровый лист, майоран. Идентификация и экспертиза, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пряностей.

69. Характеристика классических пряностей и пряных трав: тмин, фенхель, шафран, эстрагон. Идентификация и экспертиза, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пряностей.

70. Характеристика классических пряностей и пряных трав: мускатный орех и мускатный цвет, перец (черный, белый, душистый), пастернак. Идентификация и экспертиза, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пряностей.

71. Классификация безалкогольных напитков. Основные виды используемого сырья и производство безалкогольных напитков

72. Идентификация, оценка качества безалкогольных напитков, условия хранения. Дефекты безалкогольных напитков и минеральных вод. Перспективные направления расширения ассортимента безалкогольных напитков.

73. Основные источники минеральных вод в стране. Классификация и розлив минеральных вод. Фальсификация минеральных вод.

74. Квас как национальный российский напиток, основные виды используемого сырья. Стадии производства кваса. Экспертиза качества, сроки и условия хранения. Дефекты.

75. Подготовка сырья. Виды солода. Технология производства пива.

76. Идентификация и экспертиза пива. Дефекты и фальсификация пива. Правила приемки, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пива.

77. Пищевая ценность и ассортимент виноградных вин. Особенности технологии производства белого и красного виноградного вина.

78. Идентификация и экспертиза виноградных вин. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение вина. Основные дефекты, болезни вина.

79. Пищевая ценность, особенности технологии производства игристых вин. Идентификация и экспертиза игристых виноградных вин. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение вина. Фальсификация.

80. Плодово-ягодные вина: классификация, технология производства; идентификация и экспертиза, розлив, упаковка, маркировка, транспортирование; особенности хранения. Перспективы развития плодово-ягодного виноделия в Алтайском крае.

81. Классификация и технология производства этилового спирта. Основные виды сырья, нормирование их качества.

82. Фирмы производители этилового спирта в Алтайском крае. Идентификация и экспертиза этилового спирта. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Фальсификация.

83. Потребительские свойства классификация и ассортимент водки. Идентификация и экспертиза, упаковка, маркировка, хранение. Дефекты и фальсификация.

84. Потребительские свойства коньяка. Классификация коньяков.

85. Технология производства коньяка. Идентификация и экспертиза коньяка.

86. Характеристика табака. Технология производства табачных изделий.

87. Правила приемки и экспертиза табачных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение табачных изделий. Опасность табакокурения.

88. Классификация соли пищевой поваренной, ее значение в питании человека. Оценка качества, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение соли поваренной.

89. Товароведная характеристика глутамата натрия и уксуса. Оценка качества, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

90. Идентификация и экспертиза ликероводочных изделий. Розлив, упаковка, маркировка, транспортирование. Фальсификация, опасность употребления.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

VII семестр

Основная учебная литература:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум для вузов /Под ред. В.И. Криштафович. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2009. – 592 с.

2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФА–М, 2005. – 544 с. (Высшее образование).

3. Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для вузов /Л. П. Нилова. - М.: ИНФРА-М, 2011.-448 с.

4. Шепелев А.В., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб.пособие. – Москва: ИКЦ «МарТ», 2004. – 992 с.

5. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учебно-справочное пособие/А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк, И.В. Матвеева В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 278 с.

Нормативные документы:

1. Нормативная документация по сертификации, экспертной оценке качества и безопасности зерномучной продукции.

2. ГОСТы и другая нормативная документация по зерну, крупам, муке, хлебу, оценке их качества и т.д.

Дополнительная:

1. Головченко А.П., Дулов М.И. Товароведение продукции растениеводства с основами стандартизации: учебное пособие для студентов вузов. – Самара: Самарская ГСХА, 2002. – 220 с.

2. Личко Н.М. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства: Учебник. – М.: Юрайт-Издат, 2004. – 596 с.

3. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров/ Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов н/ Д: Феникс, 2003. – 288 с.

Внутривузовские методические пособия

Хранение и оценка качества зерна: Учебно-методическое пособие для студентов очного и заочного отделения агрономического и экономического факультетов / Сост. О.М. Завалишина, В.В. Кандаурова, Л.В. Штаба. – Барнаул: Изд-во АГАУ, 2006. – 99 с.

VIII семестр

Основная учебная литература:

1. Шепелев А.В., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб.пособие. – Москва: ИКЦ «МарТ», 2004. – 992 с.

2. Колобов С.В. Технология, товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учеб. пособие. для вузов – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2006. – 156 с.

3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФА–М, 2005. – 544 с. (Высшее образование).

4. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учеб.-справ. пособие / И.Э.Цапалова, Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Е.Н. Степанова. – Новосибирск: Сиб унив. изд- во, 2003. – 271 с.

5. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность: Учеб.-справ. пособие / Т.В. Плотникова, В.М. Позняковский, Т.В. Ларина, Л.Г. Елисеева: Новосибирск: Сиб унив. изд- во, 2007. – 304 с.

6. Елисеев М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов/ М.Н. Елисеев, М.М. Позняковский. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 304 с.

7. Позняковский В.М. Экспертиза напитков / В.М. Позняковский. – Новосибирск: Изд-во Новосибирского университета, 2000.

8. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФА–М, 2005. – 544 с. (Высшее образование).

9. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2007. – 404 с.

- Нормативные документы:

1. Нормативная документация по сертификации, экспертной оценке качества и безопасности плодоовощной продукции вкусовых товаров.

2. ГОСТы и другая нормативная документация по плодам, овощам, грибам и продуктам их переработки, чаю, кофе, пряностям и приправам и т.д.

- Дополнительная

1. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров/ Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов н/ Д: Феникс, 2003. – 288 с.

2. Личко Н.М. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства: Учебник. – М.: Юрайт-Издат, 2004. – 596 с.

3. Казанцев Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰». – 2007. – 400 с.

Внутривузовские методические пособия:

Стандартизация овощей, плодов и картофеля с основами сертификации: учебно-методическое пособие / О.М. Завалишина. Барнаул: Изд-во АГАУ, 2008. 110 с.

Технология хранения и переработки продукции растениеводства. Часть 1. Картофель, плоды и овощи: учебное пособие / Г.А. Прищепина. Барнаул: Изд-во АГАУ, 2007. 60 с.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционные аудитории, аудитории для проведения практических занятий, оснащенные средствами для мультимедийных презентаций, лабораторное оборудование для проведения оценки качества зерна в соответствии с требованиями методик: мерная метрическая пурка, диафаноскоп, прибор ИДК – 1, сушильный шкаф СЭШ- 3М, весы электронные и лабораторные рычажные, градусник, мерные цилиндры, лабораторные ступки, разборные доски, образцы зерна, круп, муки, плодоовощной продукции, пряностей, приправ, чая, кофе, напитков, плакаты и таблицы по изучаемым темам, видеофильмы, вопросы итогового контроля.

Аннотация дисциплины «Товарная экспертиза продукции растительного происхождения»

Направление подготовки 38.03.07. «Товароведение»

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков по товарной экспертизе продукции растительного происхождения и продуктов их переработки, по проблемам сохранения качества и снижения потерь продукции на всех этапах товародвижения; оптимизации условий транспортирования, хранения и реализации продукции.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

| № п/п | Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной |
|-------|---|
| 1 | способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств (ПК-5) |
| 2 | умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11) |

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 38.03.07. «Товароведение»

| Вид занятий | Всего | В т.ч. по семестрам | |
|--|------------|---------------------|--------------|
| | | VII семестр | VIII семестр |
| 1. Аудиторные занятия, часов, всего, | 88 | 46 | 42 |
| в том числе: | | | |
| 1.1. Лекции | 28 | 16 | 12 |
| 1.2. Практические (семинарские) занятия | 60 | 30 | 30 |
| 2. Самостоятельная работа, часов, всего | 137 | 62 | 75 |
| в том числе: | | | |
| 2.1. Самостоятельное изучение разделов | 53 | 25 | 28 |
| 2.2. Текущая самоподготовка | 45 | 25 | 20 |
| 2.3. Подготовка и сдача зачета (экзамена) | 39 | 12 | 27 |
| Итого часов (стр. 1+ стр.2) | 225 | 108 | 117 |
| Форма промежуточной аттестации | - | зачет | экзамен |
| Общая трудоемкость, зачетных единиц | 7 | 3 | 4 |

Перечень основных изучаемых тем:

| | |
|----|---|
| 1. | Зерно, плодоовощная продукция и картофель как объекты хранения |
| 2. | Основы переработки зерна и семян масличных культур. |
| 3. | Классификация и способы консервирования плодов и овощей. |
| 4. | Оценка качества и основные способы хранения растительного сырья и продуктов его переработки |
| 5. | Факторы влияющие на качество растительного сырья и продуктов его переработки |

Приложение 2
к программе дисциплины
«Товарная экспертиза продукции растительного происхождения»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине

| № п/п | Библиографическое описание издания | Примечание |
|-------|--|------------|
| 1. | Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для вузов / Л. П. Нилова. - СПб: ГИОРД, 2005. - 416 с. | 32 экз |
| 2. | Шепелев А.В., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб.пособие. – Москва: ИКЦ «МарТ», 2004. – 992 с. | 30 экз. |
| 3 | Елисеев, М. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров учебник для вузов / М. Н. Елисеев, В. М. Позняковский. - М.: Академия, 2006. - 304 с. | 38 экз. |
| 4 | Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФА-М, 2005. – 544 с. | 56 экз |

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине

| № п/п | Библиографическое описание издания | Примечание |
|-------|--|-----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А. А. Вытовтов. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 576 с. | 5 экз. |
| 2 | Головченко А.П., Дулов М.И. Товароведение продукции растениеводства с основами стандартизации: учебное пособие для студентов вузов. – Самара: Самарская ГСХА, 2002. – 220 с. | 1 экз. |
| 3 | Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. - 3-е изд. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - М. : Дашков и К', 2016. - 374 с. | Сайт Алтайского ГАУ ЭК библиотеки |
| 4 | Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник для вузов / Т. Н. Иванова. - М.: Академия, 2004. - 288 с. | 3 экз. |
| 5 | Колобов С.В. Технология, товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учеб. пособие. для вузов – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ⁰ », 2006. – 156 с. | 3 экз. |
| 6 | Коробкина, З. В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / З. В. Коробкина, С. А. Страхова. - М.: КолосС, 2003. - 352 с. | 1 экз. |
| 7 | Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров – 2е изд. - М.: ИНФРА-М, 2011. – 448 с. | 2 экз. |
| 8 | Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров/ Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов н/ Д: Феникс, 2003. – 288 с. | 29 экз. |

Продолжение приложения 2

| 1 | 2 | 3 |
|----|--|---------|
| 9 | Стандартизация овощей, плодов и картофеля с основами сертификации: учебно-методическое пособие / О.М. Завалишина. Барнаул: Изд-во АГАУ, 2008. 110 с. | 28 экз. |
| 10 | Технология хранения и переработки продукции растениеводства. Часть 1. Картофель, плоды и овощи: учебное пособие / Г.А. Прищепина. Барнаул: Изд-во АГАУ, 2007. 60 с. | 50 экз. |
| 11 | Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебно-методическое пособие / В. В. Кандаурова, О. М. Завалишина, Г. А. Прищепина.-Барнаул: Изд-во АГАУ, 2010.-99 с. | 50 экз. |
| 12 | Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФА–М, 2009. – 752 с. | 3 экз. |
| 13 | Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум для вузов/Под ред. В.И. Криштафович. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ⁰ », 2009. – 592 с. | 2 экз. |
| 14 | Хранение и оценка качества зерна: Учебно-методическое пособие для студентов очного и заочного отделения агрономического и экономического факультетов/Сост. О.М. Завалишина, В.В. Кандаурова, Л.В. Штаба. – Барнаул: Изд-во АГАУ, 2006. – 99 с. | 16 экз. |
| 15 | Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров : Учебное пособие / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. - Ростов н/Д : Издательский центр "МарТ", 2001. - 64 с. | 6 экз. |
| 16 | Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ⁰ », 2007. - 404 с. | 1 экз. |
| 17 | Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность: учебное пособие для вузов /И. Э. Цапалова [и др.] ; общ. ред. В. М. Позняковский.-Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.-285 с. | 2 экз. |
| 18 | Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность: Учеб.-справ. пособие / Т.В. Плотникова, В.М. Позняковский, Т.В. Ларина, Л.Г. Елисеева: Новосибирск: Сиб унив. изд- во, 2007. – 304 с. | 1 экз. |
| 19 | Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учебно-справочное пособие/А.С. Романов, [и др.]; общ. ред. В.М. Позняковский. – 2е изд., испр. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 278 с. | 1 экз. |

Составитель:

Т.А. Кузнецова

Список верен

Зав. отделом библиотеки

О.П. Штабель