

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет  
имени Коста Левановича Хетагурова»



УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной  
работе

А.М. Дигурова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение кондитерских товаров»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 г., N1429 (ред. от 20.04.2016 г.), учебным планом подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г., протокол № 11.

Составитель: к.п.н. Цопанова Е.И.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания

(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)

Заведующий кафедрой  Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии  
(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)

Председатель  Агасева Ф.А.

## 1. Структура и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет **4 зачетные единицы (144 часа)**.

	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Курс	3	3
Семестр	6	6
Лекции	16	6
Практические (семинарские) занятия		
Лабораторные занятия	48	8
Консультации		
Итого аудиторных занятий	64	14
Самостоятельная работа	53	121
Курсовая работа		
Форма контроля		
Экзамен	27	9
Зачет		
Общее количество часов	144	144

## 2. Цели освоения дисциплины

*Целью* освоения учебной дисциплины «Товароведение кондитерских товаров» является формирование знаний в области товароведения кондитерских товаров, тенденций развития рынка кондитерских товаров и классификации.

*Учебные задачи дисциплины.*

*-Изучение:*

Состояния отечественного рынка кондитерских товаров. Основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности молочной продукции, пищевой ценности кондитерских продуктов. Основных положений Технических регламентов на данную продукцию. Основ технологии классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков. Требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах. Изучение упаковки, маркировки и хранения.

*-Овладение практическими навыками:*

Умение анализировать рынок кондитерских товаров. Пользоваться нормативной документацией. Идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции. Выявить дефекты и фальсификацию. Выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов. Создать необходимые условия на всех этапах товародвижения, правила товарного соседства.

## 3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Б.1В.11 Вариативная часть.

Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Химия» (ОПК-5), «Физика» (ОПК-5, ПК-18), «Физико-химические методы исследования» (ОПК-5), «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» (ОПК-3, ПК-11, ПК-16), «Теоретические основы товароведения и экспертизы» (ОПК-1, ОПК-5, ПК-8).

Компетенции	Знания, Умения, Навыки
ОПК-1: Осознание социальной значимости своей будущей	<b>Знать:</b> роль и место своей профессии в национальной экономике, ее общественную значимость и

профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	<p>востребованность, механизмы саморазвития и повышения квалификации</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться нормативно-правовой документацией, регламентирующей профессиональную деятельность бакалавра товароведения, саморазвиваться и повышать квалификацию.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками пользования документацией, регламентирующей профессиональную деятельность товароведа, механизмами саморазвития и повышения квалификации</p>
ОПК-3: умение использовать нормативно- правовые акты в своей профессиональной деятельности	<p><b>Знать:</b> нормативно-правовые акты, необходимые для осуществления своей профессиональной деятельности;</p> <p><b>Уметь:</b> применять нормативно-правовые акты при осуществлении профессиональной деятельности;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы с нормативно-правовыми актами при осуществлении профессиональной деятельности.</p>
ОПК-5: способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения	<p><b>Знать:</b> основные положения естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p><b>Уметь:</b> применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p><b>Владеть:</b> навыками применения знаний естествознания для организации торгово-технологических процессов и обеспечения и сохранения качества и безопасности потребительских товаров</p>
ПК-8: знать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество	<p><b>Знать:</b> ассортимент потребительских товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p><b>Уметь:</b> определять показатели ассортимента и качества товаров</p> <p><b>Владеть:</b> методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров.</p>
ПК-11: Умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	<p><b>Знать:</b> нормативно-техническую документация, регламентирующую товарную информацию</p> <p><b>Уметь:</b> оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</p> <p><b>Владеть:</b> навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации</p>
ПК-16: знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	<p><b>Знать:</b> функциональные возможности торгово-технологического оборудования;</p> <p><b>Уметь:</b> эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль;</p> <p><b>Владеть:</b> способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль;</p>

ПК-18: Готовность к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров	<b>Знать:</b> современные методы экспертизы и идентификации товаров; <b>Уметь:</b> осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров; <b>Владеть:</b> готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров;
---	--

Усвоение теоретического материала лекций, закрепление знаний при выполнении практических работ, участие в научных исследованиях, подготовке рефератов по изучаемой дисциплине, обеспечат необходимую подготовку специалистов для практической деятельности на предприятиях.

Дисциплина «Товароведение кондитерских товаров» формирует ряд профессиональных компетенций, которые оказывают большое влияние на качество подготовки выпускников и их дальнейшую профессиональную деятельность.

#### 4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями

Коды компетенций	Содержание компетенций
<b>ОПК-3</b>	умение использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности
<b>ПК-8</b>	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
<b>ПК-12</b>	обладание системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности
<b>ПК-13</b>	умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
<b>ПК-14</b>	способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	<i>знать</i>	<i>уметь</i>	<i>владеть</i>
<b>ОПК-3</b>	российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров	- ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность	- нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности
<b>ПК-8</b>	- номенклатуру	- определять показатели	- методами и средствами

	потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; – факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	ассортимента и качества товаров	определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров
<b>ПК-12</b>	– теоретические основы и методы товарной экспертизы, – правила подтверждения соответствия	– осуществлять организацию и проведение товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	- навыками организации и производства товарной экспертизы, - навыками осуществления оценочной деятельности
<b>ПК-13</b>	- нормативную и техническую документацию по приёмке товаров	- осуществлять приемку товаров по количеству, качеству и комплектности	- правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности
<b>ПК-14</b>	- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; правила выкладки товаров в местах продаж	- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей; оценивать соблюдение требований к упаковке и маркировке товаров	- методами контроля за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

## 5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины (ОФО)

Номер недел и	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Количество баллов		Литература
		Лек ции	Лаб.	Содержание	Часы		min	max	
1-2	<b>ТЕМА:</b> «Крахмал и продукты его переработки». Состояние рынка производства и потребления крахмала и продуктов его переработки. Крахмал и его пищевой продукт. Классификация крахмала, технология производства, требования к качеству. Дефекты крахмала.	2	6	Продукты переработки крахмала. Контроль качества крахмала и продуктов его переработки в торговле.	6	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование		6	[1],[2],[3],[4], [5], [6],[7]
3-4	<b>ТЕМА:</b> «Сахар». Сахар. Сырье. Химический состав. Классификация и ее принципы	2	6	Сахар и его заменители. Состояние рынка, производство сахара и его заменителей. Современный ассортимент сахара. Особенности технологии производства сахара-песка и сахара-рафинада.	6	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование		6	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]

5-6	<b>ТЕМА:</b> Мед. Химический состав. Пищевая ценность.	2	6	Отличительные особенности	6	Ответы на вопросы для самоконтроля;		6	[1],[2],[3], [4], [5],
-----	--	---	---	---------------------------	---	-------------------------------------	--	---	------------------------

	Классификация и принципы. Требования к качеству. Фальсификация.			натурального и искусственного меда. Дефекты, причины их возникновения и пути их предотвращения. Условия и сроки хранения меда.		ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме			[6],[7]
7-8	<b>ТЕМА:</b> Сырье для производства кондитерских изделий. Кондитерские изделия. Классификация. Основное и вспомогательное сырье, используемое в кондитерской промышленности.	2	6	Состояние и перспективы рынка производства и потребления кондитерских изделий в РФ. Пути формирования расширения ассортимента и повышения качества, снижения сахароемкости. Роль в питании.	6	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование		7	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
9	<b>1-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)</b>							25	

10-11	<b>ТЕМА:</b> Кондитерские изделия. Классификация. Характеристика ассортимента. Сахаристые кондитерские изделия: классификация, ассортимент, упаковка, условия и сроки хранения.	2	6	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Химический состав. Особенности технологии производства варенья, джемов, повидла, желе, цукатов. Влияние технологии производства на показатели качества. Дефекты, причины их	8	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме		6	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
-------	---	---	---	--	---	---	--	---	--------------------------------------



				возникновения и пути их предотвращения.					
12-13	<b>ТЕМА:</b> Шоколад и какао-продукты, классификация и ассортимент. Заменители шоколада. Причина возникновения дефектов и меры их предупреждения.	2	6	Товароведная характеристика и особенности технологии производства какао масла и какао порошка.	7	- Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме		6	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]

14-15	<b>ТЕМА:</b> Мучные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, условия и сроки хранения. Требования к качеству и маркировке кондитерских изделий.	2	6	Характеристика начинок используемых в производстве карамели. Изменения при хранении и пути их сокращения. Расширения ассортимента карамели. Конфетные изделия. Традиционный и новый ассортимент. Драже. Особенности технологии производства, классификация, требования к качеству. Ирис. Особенности технологии производства, классификация, требования к качеству.	8	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме		6	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
-------	--	---	---	---	---	---	--	---	--------------------------------------

16-17	<b>ТЕМА:</b> <i>Жевательная резинка.</i> Классификация. Требования к качеству и дефекты.	2	6	Новые направления в расширении ассортимента мучных кондитерских изделий (печенья, галет, крекера, вафли, торты и т. д.) Пути расширения ассортимента восточных сладостей. Дефекты, хранение, потери и пути их сокращения.	6	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы; промежуточное тестирование в устной или письменной форме		7	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
18	<b>2-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)</b>							25	
	<b>ИТОГО</b>	16	48		53		<b>0</b>	<b>100</b>	

### 5.Содержание и учебно-методическая карта дисциплины (ЗФО)

Но ме р п/ п	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Литерату ра
		Лек ции	Лаб. зан.	Содержание	Часы		
1	<b>ТЕМА:</b> «Крахмал и продукты его переработки». Состояние рынка производства и потребления крахмала и продуктов его переработки. Крахмал и его пищевой продукт.	2	2	Продукты переработки крахмала. Контроль качества крахмала и продуктов его переработки в торговле.	15	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
2	Классификация крахмала, технология производства, требования к качеству. Дефекты крахмала. <b>ТЕМА:</b> «Сахар». Сахар. Сырье. Химический состав. Классификация и ее принципы			Сахар и его заменители. Состояние рынка, производство сахара и его заменителей. Современный ассортимент сахара. Особенности технологии производства сахара-песка и сахара-рафинада.	15	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
3	<b>ТЕМА:</b> Мед. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация и принципы. Требования к качеству. Фальсификация.			Отличительные особенности натурального и искусственного меда. Дефекты, причины их возникновения и пути их предотвращения. Условия и сроки хранения меда.	15	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
4	<b>ТЕМА:</b> Кондитерские изделия. Классификация. Основное и вспомогательное сырье, используемое в кондитерской промышленности. <b>ТЕМА:</b> Кондитерские изделия.	2	2	Состояние и перспективы рынка производства и потребления кондитерских изделий в РФ. Пути формирования расширения ассортимента и повышения качества, снижения сахароемкости.	16	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]

	Классификация. Характеристика ассортимента. Сахаристые кондитерские изделия: классификация, ассортимент, упаковка, условия и сроки хранения.			Роль в питании.			
5				Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Химический состав. Особенности технологии производства варенья, джемов, повидла, желе, цукатов. Влияние технологии производства на показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и пути их предотвращения.	15	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
6	<b>ТЕМА:</b> Шоколад и какао-продукты, классификация и ассортимент. Заменители шоколада. Причина возникновения дефектов и меры их предупреждения.		2	Товароведная характеристика и особенности технологии производства какао масла и какао порошка.	15	- Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
7	<b>ТЕМА:</b> Мучные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, условия и сроки хранения. Требования к качеству и маркировке кондитерских изделий.	2	2	Характеристика начинок используемых в производстве карамели. Изменения при хранении и пути их сокращения. Расширения ассортимента карамели. Конфетные изделия. Традиционный и новый ассортимент. Драже. Особенности технологии производства, классификация, требования к качеству. Ирис. Особенности технологии производства, классификация, требования к качеству.	15	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи, подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]
8	<b>ТЕМА:</b> Жевательная резинка. Классификация. Требования к качеству и дефекты.			Новые направления в расширении ассортимента мучных кондитерских изделий (печенья,	15	Ответы на вопросы для самоконтроля; ситуационные задачи,	[1],[2],[3], [4], [5], [6],[7]

				галет, крекера, вафли, торты и т. д.) Пути расширения ассортимента восточных сладостей. Дефекты, хранение, потери и пути их сокращения.		подготовка рефератов, эссе, докладов; контрольные работы;	
	<b>ИТОГО</b>	6	8		121		

## 6. Образовательные технологии

При изучении дисциплины проводятся лекции и практические занятия в традиционной форме и с использованием современных интерактивных технологий.

Используются интерактивные методы обучения: исследовательский метод обучения; презентации на основе современных мультимедийных средств.

№ /п	Тема	Вид занятия	Активные формы	Интерактивные формы
1	«Крахмал и продукты его переработки».	лабораторное занятие	Опрос, обсуждение рефератов и докладов	презентации
2	«Сахар». Сахар. Сырье. Химический состав. Классификация и ее принципы	лабораторное занятие	Опрос, обсуждение рефератов и докладов	
3	«Мед». Химический состав. Пищевая ценность. Классификация и принципы. Требования к качеству. Фальсификация.	лабораторное занятие	Опрос, обсуждение рефератов и докладов	
3	«Шоколад и какао-продукты, классификация и ассортимент. Заменители шоколада. Причина возникновения дефектов и меры их предупреждения»	лабораторное занятие		презентации
4	« Оценка качества мучных кондитерских изделий». Изучение ассортимента, определение органолептических и физико-химических показателей (печенья, пряников, вафель).	лабораторное занятие		Выполнение тестовых заданий
5	«Оценка качества халвы и восточных сладостей». Изучение ассортимента, определение органолептических и физико-химических показателей халвы и восточных сладостей.	лабораторное занятие	Опрос, обсуждение рефератов и докладов	
6	Правила приемки и методы отбора проб для анализа кондитерских изделий в торговле.	лабораторное занятие		презентации
7.	«Мед». Химический состав. Пищевая ценность. Классификация и принципы. Требования к качеству. Фальсификация.	лабораторное занятие		Выполнение тестовых заданий
8.	«Оценка качества мучных кондитерских изделий». Изучение ассортимента, определение органолептических и физико-химических показателей (печенья,	лабораторное занятие		Выполнение тестовых заданий

	пряников, вафель).			
9.	Правила приемки и методы отбора проб для анализа кондитерских изделий в торговле.	лабораторное занятие	Опрос, обсуждение рефератов и докладов	

**Презентации** на основе современных мультимедийных средств - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений, являющихся частью профессиональной деятельности преподавателя.

**Выполнение тестовых заданий.** Тестирование – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора (вопросы к зачёту и практические задания, используемые в ходе текущего контроля).

Тесты удобно использовать для быстрой проверки усвоения студентами материала по курсу, повторения пройденного. Преимущества использования тестирования перед другими формами контроля знаний студентов заключаются в том, что тестирование позволяет быстро оценить знания большого числа обучаемых при сравнительно несложной и оперативной проверке результатов выполнения тестов.

Перед применением тестов необходимо сообщить студентам об основных правилах тестирования (их можно изложить как устно, так и в форме краткой письменной инструкции, помещенной перед собственно тестовыми заданиями, которые раздаются студентам). В частности, следует разъяснить, сколько вариантов ответа среди предложенных могут быть правильными (в зависимости от используемых тестов), допускается ли использование каких-либо материалов, в какой форме требуется отметить правильный, по мнению студента, ответ (галочка, крестик и т.д.), сколько времени дается на выполнение задания и т.д.

## 7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (для очной формы обучения 53 часа) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;
- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;

- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к практическим занятиям;

- подготовки к экзамену.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1.

### **Методические рекомендации по написанию рефератов**

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подбранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая



истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

### **Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации**

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

### **Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Товароведение кондитерских товаров»**

Дисциплина «Товароведение кондитерских товаров» читается в течение одного семестра по 4 часа в неделю, в т.ч. проводятся лабораторные занятия в объеме два часа в неделю.

Лабораторные занятия являются одним из важнейших видов учебной работы, составляют основу подготовки студентов по дисциплине и направлены на формирование у студентов систематизированных знаний и навыков по контролю качества и технологии переработки зерна.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать самостоятельная работа с литературными источниками и конспектом лекции, при этом следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с требованиями стандартов и норм лабораторной практики. Студенты должны ознакомиться с целью и задачами работы, нормативными документами, аппаратурой, приборами и реактивами, необходимыми для выполнения работы. Результаты выполненной работы оформляются в рабочей тетради по предложенной форме. Каждая выполненная работа должна быть оформлена должным образом и сдана преподавателю, проводившему лабораторные занятия.

Важное место отводится изучению ассортимента и проведению органолептической оценки качества кондитерских товаров.

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний студентов.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

**Фронтальный опрос** проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

**Индивидуальный опрос** предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

**Письменная проверка** наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытаться объективности оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

### **Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения**

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный тематический материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

## **8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, написанию рефератов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

### **Виды контроля.**

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

**Текущий контроль** – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля выступают опросы на семинарских и практических занятиях, а также короткие (до 15 мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения

качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

**Темы и критерии оценивания самостоятельной работы**  
**Тематика рефератов**  
**(для формирования компетенций ОПК-3, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-14)**

1. Роль кондитерских товаров в питании, их пищевая и биологическая ценность.
2. Сырье, используемое в производстве кондитерских товаров.
3. Продукты переработки крахмала.
4. Технология производства сахара.
5. Современный ассортимент сахара.
6. Заменители сахара.
7. Фальсификация меда.
8. Обзор российского рынка кондитерских товаров.
9. Пути формирования и расширения ассортимента кондитерских товаров.
10. Технология производства фруктово-ягодных изделий.
11. Факторы, сохраняющие качество фруктово-ягодных изделий.
12. Новое направление в расширении ассортимента карамели.
13. Технология производства карамели.
14. Характеристика сырья для производства шоколада и какао-порошка.
15. Дефекты шоколада.
16. Современный ассортимент конфетных изделий.
17. Технология производства халвы.
18. Мучные кондитерские изделия, сырье, классификация.
19. Дефекты мучных кондитерских изделий.
20. Кондитерские изделия специального назначения.
21. Жевательная резинка.
22. Контроль качества кондитерских изделий в торговле.

**Оценочный лист защиты рефератов (докладов)**

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Баллы
1. Качество исследовательской работы (реферата, экономического обзора)		

1. Грамотность изложения и качество оформления работы		0,5
2. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		0,5
3. Обоснованность и доказательность выводов		1
Общая оценка за выполнение ИР		2
<b>II. Качество доклада</b>		
1. Соответствие содержания доклада содержанию работы		0,5
2. Выделение основной мысли работы		0,5
3. Качество изложения материала		0,5
Общая оценка за доклад		1,5
<b>III. Ответы на дополнительные вопросы по содержанию работы</b>		
Вопрос 1		0,5
Вопрос 2		0,5
Вопрос 3		0,5
Общая оценка за ответы на вопросы		1,5
<b>Итоговая оценка за защиту</b>		<b>5</b>

### Перечень тем для подготовки презентаций

(для формирования компетенций ОПК-3, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-14)

1. Роль кондитерских товаров в питании, их пищевая и биологическая ценность.
2. Сырье, используемое в производстве кондитерских товаров.
3. Классификация кондитерских изделий. Принцип деления сырья для кондитерских изделий на основное и дополнительное.
4. Фруктово-ягодное сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерских товаров.
5. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Пищевая ценность.
6. Мармелад. Классификация. Особенности производства.

### Критерии оценивания студента за подготовку презентации

<b>Критерии/баллы</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
-----------------------	----------	----------	----------	----------

Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используются.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

**Промежуточный контроль** - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

**Форма** промежуточного контроля – экзамен.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ.

#### Балльная структура оценки

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
<b>Текущая оценка студента в течение 1-8 недели, в том числе:</b>	<b>25</b>
- устный ответ	3
- выполнение заданий на практических занятиях	5
- выполнение домашних заданий	5
- самостоятельная работа	10
- конспект	2

<b>1-я рубежная письменная контрольная работа</b>	<b>25</b>
<b>Текущая оценка студента в течение 10-17 недели, в том числе:</b>	<b>25</b>
- устный ответ	3
- выполнения заданий на практических занятиях	5
- выполнения домашних заданий	5
- самостоятельных работ	10
- конспект	2
<b>2-я рубежная письменная контрольная работа</b>	<b>25</b>
<b>Итого</b>	<b>100</b>

### Методика формирования результирующей оценки.

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов:

**1-я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:**

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на семинарских (практических) занятиях

**2-я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:**

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на семинарских (практических) занятиях

Промежуточный контроль:

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен экзамен. За устный ответ на зачете студент получает 0-50 баллов. Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов автоматически получают «экзамен».

Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле:

$$(T_1 + T_2) + (P_1 + P_2 + Э):2$$

где  $T_1 + T_2$  - количество баллов за текущую работу студентов в семестре

$P_1 + P_2$  - количество баллов за 2 компьютерных тестирований студентов в семестре

Э - количество баллов, набранных на экзамене.

### Шкала итоговой академической успеваемости студентов по дисциплине

Система оценок СОГУ		
Сумма баллов	Название	Числовой эквивалент
86 - 100	отлично	5
71-85	хорошо	4
56-70	удовлетворительно	3

В том случае, когда набранные в семестре баллы не позволяют студенту получить удовлетворительной оценки, он имеет право сдавать экзамен в сессию по ведомости № 2 без учета текущих баллов и получить максимально 70 баллов.

### Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Товароведение кондитерских товаров»

(для формирования компетенций ОПК-3, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-14)



## I. Крахмал

1. Виды крахмалов и их отличительные особенности. Методы определения видов крахмала.
2. Применение крахмала и продуктов, вырабатываемых из крахмала.
3. Технология производства крахмалов.
4. Крахмал. Химическая природа, свойства. Пищевая ценность
5. Классификация крахмала. Требования к качеству.
6. Продукты гидролиза крахмалов.
7. Глюкозы и глюкозно-фруктозные сиропы: сущность производства и назначение.
8. Крахмальная патока: особенности технологии производства, виды, назначение.
9. Модифицированные крахмалы: сущность и особенности производства.
10. Саго. Требования к качеству, назначение.
11. Условия и сроки хранения крахмала.
12. Контроль качества крахмала и крахмалопродуктов в торговле.
13. Экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов.

## II. Сахар

1. Сахар. Сырье. Пищевая ценность.
2. Классификация сахара и ее принципы. Ассортимент.
3. Технология производства сахар-песка.
4. Особенности формирования качества сахара-рафинада в процессе производства.
5. Особые виды сахара.
6. Современный ассортимент сахара.
7. Требования к качеству сахара-песка.
8. Требования к качеству сахара-рафинада.
9. Упаковка, маркировка и хранение сахара-песка и сахара-рафинада.
10. Экспертиза сахара и сахарозаменителей.
11. Заменители сахара. Классификация. Требования к качеству.
12. Природные заменители сахара. Особенности химического состава и пищевой ценности.
13. Искусственные заменители сахара. Особенности химического состава и пищевой ценности.

## III. Мед

1. Химический состав и пищевая ценность натурального меда.
2. Образование меда пчелами и процессы, происходящие при его созревании.
3. Классификация натурального меда.
4. Свойства меда и их влияние на качество.
5. Отличительные признаки искусственного меда от натурального.
6. Требования к качеству меда.
7. Процессы, происходящие в меде при хранении.
8. Товарная обработка меда.
9. Упаковка, хранение и транспортирование меда.
10. Способы фальсификации меда и методы ее проявления.
11. Дефекты меда и возможные способы их устранения.

## IV. Кондитерские изделия.

1. Классификация кондитерских изделий. Принцип деления сырья для кондитерских изделий на основное и дополнительное.
2. Фруктово-ягодное сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерских товаров.
3. Особенности использования студнеобразующих веществ в производстве кондитерских товаров.

4. Пенообразующие вещества, свойства, применение в производстве кондитерских товаров.
5. Пищевые кислоты, свойства, применение в производстве кондитерских товаров.
6. Классификация ароматизаторов, свойства, применение в производстве кондитерских товаров.
7. Эмульгаторы, свойства. Применение в производстве кондитерских товаров.
8. Антиоксиданты и консерванты, применение в производстве кондитерских товаров.
9. Пищевые красители. Классификация, требования к качеству. Применение в производстве кондитерских товаров.

#### V. Фруктово-ягодные кондитерские изделия

1. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Пищевая ценность.
2. Мармелад. Классификация. Особенности производства.
3. Требования к качеству мармелада. Упаковка и хранение.
4. Пастила. Классификация. Особенности производства.
5. Требования к качеству пастилы. Упаковка и хранение.
6. Варенье. Классификация. Особенности производства.
7. Требования к качеству варенья. Упаковка и хранение.
8. Джем. Классификация. Особенности производства.
9. Требования к качеству джема. Упаковка и хранение.
10. Повидло. Классификация. Особенности производства.
11. Требования к качеству повидла. Упаковка и хранение.
12. Цукаты. Классификация. Требования к качеству. Упаковка и хранение.
13. Фруктово-ягодное желе. Классификация. Требования к качеству. Упаковка и хранение.
14. Отличительные свойства джема повидла и конфитюра.
15. Экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий.

#### VI. Карамель

16. Общая характеристика и свойства карамельной массы.
17. Классификация и ассортимент карамели.
18. Виды начинок, используемых для приготовления карамели.
19. Технология производства карамели.
20. Требования к качеству карамели.
21. Дефекты, упаковка и хранение.

#### VII. Шоколад и какао-порошок

22. Характеристика сырья для производства шоколада и его влияние на качество шоколада.
23. Особенности производства шоколада.. Классификация и ассортимент шоколада.
24. Дефекты, упаковка и хранение шоколада.
25. Требования к качеству шоколада.
26. Производство какао-порошка.
27. Ассортимент какао-порошка и какао-напитков.
28. Требования к качеству, условия и сроки хранения какао-порошка.
29. Экспертиза качества жиродержащих кондитерских изделий.

#### VIII. Конфеты

30. Классификация конфет.
31. Общая характеристика конфетных масс.
32. Производство и свойства конфет с помадными и молочными корпусами. Условия и сроки хранения.
33. Производство и свойства конфет с жидкими корпусами.
34. Особенности производства ореховых конфетных масс.
35. Кремовые конфетные массы. Условия и сроки хранения кремовых конфет.

- 36. Способы формирования конфетных масс.
- 37. Обработка поверхности конфетных корпусов. Виды глазури.
- 38. Требования к качеству, дефекты конфет.
- 39. Факторы, сохраняющие качество конфет. (Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение конфет).

IX. Ирис

- 40. Ирис. Классификация и ассортимент.
- 41. Производство ириса.
- 42. Требования к качеству, упаковка и хранение ириса.

X. Драже

- 43. Драже. Классификация и ассортимент.
- 44. Производство драже.

- 45. Требования к качеству, упаковка и хранение драже.

XI. Халва и восточные сладости

- 46. Халва. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Производство халвы.
- 47. Характеристика халвы, обработанной в вакууме.
- 48. Требования к качеству, дефекты халвы.
- 49. Упаковка и хранение халвы. Процессы, происходящие при хранении халвы.
- 50. Характеристика и ассортимент восточных сладостей типа мягких конфет.
- 51. Характеристика и ассортимент восточных сладостей типа карамели.
- 52. Характеристика и ассортимент мучных восточных сладостей.
- 53. Требования к качеству, упаковке и хранение восточных сладостей.

XII. Мучные кондитерские изделия.

- 54. Классификация мучных кондитерских изделий.
- 55. Печенье. Классификация.
- 56. Отличительные особенности затяжного и сахарного печенья.
- 57. Особенности производства и виды сдобного печенья.
- 58. Требования к производству, упаковка и хранение печенья.
- 59. Галеты и крекер. Классификация и ассортимент. Отличительные особенности галет и крекера.
- 60. Требования к качеству, упаковка и хранение крекеров и галет.
- 61. Пряничные изделия. Классификация и ассортимент. Производство.
- 62. Требования к качеству, упаковка и хранение пряничных изделий.
- 63. Вафли. Классификация и ассортимент. Производство.
- 64. Требования к качеству, упаковка и сроки хранения вафель.
- 65. Кексы. Классификация и ассортимент. Производство. Требования к качеству.
- 66. Упаковка и хранение кексов, рулетов и ромовых баб.
- 67. Рулеты и ромовые бабы. Классификация и ассортимент. Отличительные особенности производства.
- 68. Торты и пирожные. Классификация и ассортимент.
- 69. Характеристика выпеченных полуфабрикатов, используемых для производства тортов и пирожных.
- 70. Характеристика отделочных полуфабрикатов, используемых для производства тортов и пирожных.
- 71. Требования к качеству, упаковка и хранение тортов и пирожных.
- 72. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий.
- 73. Кондитерские изделия специального назначения. Классификация и ассортимент. Требования к качеству.
- 74. Порядок и проведение сертификации кондитерских изделий.

### Оценивание ответа студента на экзамене

<i>Характеристика ответа</i>	<i>баллы</i>
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	46-50
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	41-45
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	36-40
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	31-35
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	26-30
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	21-25
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	1-20
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	0

**Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

<b>Уровень сформированности компетенций</b>			
<b>«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)</b>	<b>Минимальный уровень» (56-70 баллов)</b>	<b>«Средний уровень» (71-85 баллов)</b>	<b>«Высокий уровень» (86-100 баллов)</b>
<p>Компетенции не сформированы.</p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.</p>	<p>«Компетенции сформированы.</p> <p>Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
<b>Описание критериев оценивания</b>			
<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- существенные пробелы в знаниях учебного материала;</li> <li>- допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий;</li> <li>- непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета;</li> <li>- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины;</li> <li>- отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания теоретического материала;</li> <li>- неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;</li> <li>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;</li> <li>- недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала;</li> <li>- твердые знания теоретического материала.</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;</li> <li>- правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы;</li> <li>- умение решать</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала;</li> <li>- полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;</li> <li>- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие</li> </ul>

		<p>практические задания, которые следует выполнить;</p> <p>- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;</p> <p>- наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах.</p>	<p>ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора;</p> <p>- умение решать практические задания;</p> <p>- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.</p>
<b>Оценка «неудовлетворительно» /незачтено</b>	<b>Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»</b>	<b>Оценка «хорошо» / «зачтено»</b>	<b>Оценка «отлично» / «зачтено»</b>

**Примерные тестовые задания**  
(для компетенций ОПК-3, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-14)

Крахмал по химическому составу и строению относится к:  
углеводам,  
белкам,  
жирам.

К какой группе химических веществ относится сахар?  
к углеводам  
к белкам  
к жирам

Сырьё для производства сахара:  
сахарная свекла  
тростник  
картофель  
кукуруза.

Какая техническая операция при производстве сахара-песка включает дефекацию, сатурацию, сульфитацию?  
очистка диффузионного сока  
уваривание диффузионного сока  
выпаривание диффузионного сока  
все ответы правильные.

Какие из перечисленных веществ относятся к интенсивным подсластителям:

ксилит  
сорбит  
сахарин  
аспартам  
цикломат

К цветочному меду относится:

липовый, подсолнечниковый, с дуба  
гречишный, вересковый, акациевый  
с дуба, с ясени, с сосны.

Диастазное число характеризует:

активность амилалитических ферментов  
содержание редуцирующих сахаров в меде  
содержание оксиметилфурфузола  
нет правильного ответа

К кондитерским изделиям относятся:

карамель, булочки, пряники  
конфет, ватрушки, шоколад  
ирис, халва, печенье  
все ответы правильные.

В качестве студнеобразователей в производстве кондитерских изделий используют:

пектин, агар, фуцеллан, крахмал  
агароид, солодковый корень, лецитин  
мыльный корень, желатин, альгинат натрия.

К фруктово-ягодным изделиям относятся:

мармелад, варенье, джем  
. пастила, помадка, цукаты  
конфеты, карамель, ирис  
нет правильного ответа.

Назовите разновидность мармелада:

пластовый, резной, формовой,  
пат, трехслойный, фигурный  
все ответы правильные.

В зависимости от рецептуры и способа приготовления различают следующие виды карамели:

леденцовая  
с начинкой  
мягкая  
лечебная  
все ответы правильные.

По способу отделки поверхности карамель бывает:

глянцованная  
глазированная  
дражированная

кондированная  
все ответы правильные.

В состав какой начинки входит взбитый уверенный сахаропаточный сироп с различными добавками:

помадной  
кремово-сбивной  
масляно-сахарной

В зависимости от способа изготовления и отделки конфеты делят на:

глазированные  
неглазированные  
шоколадные  
все ответы правильные

Какая конфетная масса представляет собой тонкоизмельченную массу, полученную из обжаренных орехов или семян кунжута и подсолнечника с сахаром с добавлением какао-продуктов, молока, жира и т.д.:

пралиновая  
грильяжная  
сбивная

Какие виды глазури используют для глазирования конфет:

кувертюр  
шоколадная  
жировая  
помадная  
все ответы правильные

Шоколад квалифицируют по:

форме  
размеру  
составу  
способу обработки шоколадной массы  
все ответы правильные.

Какао-порошок получают из:

кофейных зерен  
какао-жмыха  
какао-масла

Кондитерское изделие слоисто-волокнутой структуры, полученное из обжаренных ядер масленичных семян и карамельной массы, сбитой с пенообразующими веществами:

щербет  
халва  
нуга.

К восточным сладостям типа карамели относятся:

щербет, сливочные колбаски, рахат-лукум  
орехи, грильяж, козинаки  
шарек-пури, арзу, курабье



В зависимости от способа производства и рецептуры печенье подразделяют на группы:  
сахарное, затяжное, сдобное  
песочное, заварное, сырцовое  
все ответы правильные.

## **9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### ***Основная литература***

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 950 с : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166> (дата обращения: 25.06.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03047-5. – Текст : электронный.
2. Рензьева Т.В., Назимов Г.И., Марков А.С. Технология кондитерских изделий. Учебное пособие.-изд.,стер.-СПб.: Издательство «Лань»,2019.

### ***Дополнительная литература***

- Рыжакова А.В.. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник для вузов – М. Изд. Центр «Академия», 2005,- 224 с.
3. Малютенкова С.М. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. – СПб, Питер. - 2004. – 560 с.
  4. Основы кондитерского производства/ Драгилев А.и., Маршалкин Г.А. Для студентов высших учебных заведений. – М.: ДеЛи Принт, 2007.- 532 с. ISBN 978-5-94343-086-2.
  5. Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И.С. – М.: ДеЛи принт, 2004.- 430 с. Учебники и учебные пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. ISBN 5-94343-042-3.
  6. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Шмелева А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебное пособие. – Ростов н/Д: издательский центр «Март». - 2005. - 224с.
  7. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник.– 3-е изд.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К». – 2007. – 416 с.

### ***Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы***

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам ((требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (<https://dvs.rsl.ru>).
2. ЭБС «Университетская библиотека online» (<https://biblioclub.ru>).
3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (<http://elibrary.ru>.)
4. Универсальная баз данных East View (<https://dlib.eastview.com>). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov
5. ЭБС «Консультант студента». <http://www.studentlibrary.ru>
6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям ([www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru))
7. Информационно-правовой портал «Гарант» (<http://www.garant.ru/>).
8. Справочная правовая система Консультант Плюс (<http://www.consultant.ru/>).

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Проведение лекционных занятий по дисциплине осуществляется в кабинете № 209 (УК № 7, РСО – Алалия, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, стул; столы и стулья обучающихся; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, кафедра, электронной кафедрой с микрофоном, программным обеспечением.

Практические (семинарские) занятия, проводимые в традиционной форме, консультации, индивидуальная работа со студентами, проходят в кабинете № 613 (УК № 7, РСО – Алалия, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного преподавательским столом и стулом; столами и стульями для обучающихся; кафедрой; классной доской, мультимедийным комплексом (проектор, экран), ноутбуком, колонками, программным обеспечением.

Проведение тестирования и самостоятельная работа студентов по дисциплине осуществляется в компьютерном классе (УК № 7, РСО – Алалия, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, а также программным обеспечением.

### Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)
13	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Total Security	№ 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г.
14	Система управления базами данных	Свободное программное обеспечение(бессрочно)

	MySQL FireBird	
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагият» продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от 11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020 г. -12.2021г.

## 11. Лист обновления/актуализации

### 1. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

### 2. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол № 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

### 3. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол № 9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.