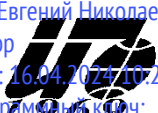


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 16.04.2024 10:20:13  
Уникальный программный ключ:  
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



**Образовательное частное учреждение высшего образования  
«Российская международная академия туризма»**

Факультет менеджмента туризма  
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом  
15 июня 2022 г.  
Протокол № 02-06-03

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
В.Ю. Питюков  
14 июня 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Товароведение и экспертиза качества пищевых  
продуктов»**

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
квалификация (степень) выпускника – бакалавр  
**Б1.О.04.01**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании кафедры  
20 мая 2022 г., протокол №10

Разработчик: Арсений Р.М., к.п.н.  
Рецензент: Маркосян А.А., генеральный  
директор ООО «Никольское»

Химки 2022

### 1. Цели и задачи дисциплины

*Цель дисциплины* – формирование у обучающихся компетенции ОПК-3 средствами дисциплины «Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов».

*Задачи дисциплины:*

1) Способствовать формированию у обучающихся способность обеспечивать требуемое качество продукции предприятия общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами;

2) Дать обучающимся теоретические знания по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

### 2. Перечень формируемых компетенций и индикаторов их достижения, соотнесенные с результатами обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, представленных в компетентностной карте дисциплины в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОПОП, и содержанием дисциплины (модуля):

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.  ОПК-3.2 Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами	Знает объекты стандартизации и сертификации в сфере гостеприимства и общественного питания; нормативные документы, регулирующие качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; требования нормативных документов по качеству, методы изучения мнения потребителей и заинтересованных сторон, международные и национальные стандарты.  Умеет определять, анализировать и оценивать объекты стандартизации и сертификации по качеству оказания услуг

			<p>сферы гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>Владеет навыками определения, анализа и оценки объектов стандартизации и сертификации; навыками использования нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации в сферы гостеприимства и общественного питания; навыками соблюдения требуемого качества процессов оказания услуг сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами.</p>
--	--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов» относится к дисциплинам части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений. Компетенции, формируемые дисциплиной «Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов», также формируются и на других этапах в соответствии с учебным планом.

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### 4.1. Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		6	-
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	46	46	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	14	14	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	28	28	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		6	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	2	-
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе</b>	62	62	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	60	60	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	2	2	-
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет		
<b>Общая трудоемкость дисциплины: часы</b>	108	108	-
зачетные единицы	3	3	-

#### 4.2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		3 ЗС	3 ЛС
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	12	-	12
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	4	-	4
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	4	-	4
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	-	2
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	-	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе</b>	96	-	96
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	92	-	92
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	4	-	4

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		3 ЗС	3 ЛС
Форма промежуточной аттестации	зачет		
Общая трудоемкость дисциплины: часы зачетные единицы	108 3	-	108 3

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	Потребительские свойства продовольственных товаров	Товароведение: цели, задачи, предмет, основные понятия. Товар как объект изучения. Потребительная стоимость продовольственных товаров, факторы, ее определяющие. Потребительские свойства продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров. Химический состав, физические, химические, физико-химические свойства пищевых продуктов. Классификация и кодирование продовольственных товаров. Кодирование информации о товарах. Ассортимент, его виды и показатели, понятие о структуре, широте, полноте и новизне ассортимента. Нормативные и правовые документы, регламентирующие качество товаров
2	Методы определения качества продовольственных товаров	Качество продовольственных товаров. Основные понятия и термины в области качества. Показатели качества, в т.ч. безопасность продукции. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров и продовольственного сырья. Градация качества: классы, торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, брак. Дефекты товаров и их классификация. Организация и виды контроля качества товаров в сфере обращения. Основные понятия в области методов определения качества и его оценки. Отбор образцов (проб) пищевых продуктов и составление объединенной пробы для оценки качества. Методы определения показателей качества пищевых продуктов, их достоинства и недостатки. Нормативные и правовые документы, регламентирующие методы определения качества продовольственных товаров
3	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Гарантийные сроки, режимы и способы хранения пищевых продуктов. Виды потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке. Основные способы консервирования пищевых продуктов и сырья.

		Изменения пищевых продуктов при хранении. Нормативные документы, регламентирующие условия и сроки хранения продовольственных продуктов
4	Тара и упаковочные материалы	Функции тары и упаковки, основные требования к таре и упаковке. Классификация тары и упаковки. Влияние тары и упаковочных материалов на качество и сохраняемость пищевых продуктов, изменения пищевых продуктов при хранении. Нормативные документы, регламентирующие требования к таре. Информация о товаре. Виды, формы и средства товарной информации. Требования, предъявляемые к маркировке продовольственных товаров. Маркировочно условная информация. Знаки соответствия. Рекламно-справочная информация. Товарно-сопроводительные и подтверждающие качество документы. Нормативные документы о информации на продовольственные товары
5	Экспертиза товаров	Термины и определения. Товарная экспертиза. Экспертная экспертиза. Товароведная экспертиза. Санитарно-гигиеническая экспертиза. Ветеринарная экспертиза. Применение нормативных документов при проведении экспертизы на продовольственные товары
6	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	Общие положения об идентификации товаров. Виды, способы и методы идентификации. Подлинность и фальсификация товаров. Общие положения о подлинности товаров. Виды, способы фальсификации и методы обнаружения. Последствия фальсификации. Применение нормативных документов при проведении идентификации продовольственных товаров
7	Вкусовые товары	Безалкогольные напитки. Естественные и искусственные минеральные воды. Деление естественных минеральных вод в зависимости от содержания активных химических веществ. Соки плодово-ягодные: классификация и характеристика видов. Требования к качеству соков. Экстракты, сиропы, газированные напитки. Оценка качества газированных плодово-ягодных напитков. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Сухие напитки. Условия и сроки хранения безалкогольных напитков. Квас. Сырьё для производства хлебного и плодово-ягодного кваса. Основные виды хлебного кваса. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения кваса. Слабоалкогольные напитки. Пиво: химический состав, сырьё и особенности производства. Пиво пастеризованное и не пастеризованное, светлое и тёмное. Требования к

		<p>качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения пива. Алкогольные напитки. Влияние алкоголя на организм человека. Сырьё для производства спирта этилового пищевого. Сорта спирта этилового ректифицированного. Виды и сорта водки. Классификация и ассортимент ликёроводочных изделий. Требования к качеству водки и ликёроводочных изделий. Хранение ликёроводочной продукции. Виноградные вина. Общая технологическая схема производства виноградных вин. Классификация виноградных вин. Требования к качеству. Хранение вин. Дефекты и болезни вин. Игристые вина: особенности получения и формирования потребительских свойств. Плодовые вина: особенности производства, формирование ассортимента. Оценка качества. Хранение. Коньяки: особенности производства, формирование ассортимента. Оценка качества и хранение коньяков. Чай. Потребительские свойства чая. Классификация. Особенности формирования качества и торговых сортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Чайные напитки. Кофе: виды и сорта кофе, закупаемого Россией, формирование потребительских свойств торговых сортов жареного натурального кофе. Растворимый кофе: особенности получения, потребительские свойства, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Кофейные напитки: особенности состава и производства, назначение и использование. Показатели безопасности чая и кофе. Пряности и приправы. Характеристика видов, особенности состава, назначение. Поваренная соль: виды, требования к качеству. Пищевые органические кислоты. Пищевые красители. Желирующие вещества. Особенности хранения. Показатели безопасности. Нормативные документы, регламентирующие качество вкусовых товаров</p>
8	Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	<p>Особенности химического состава овощей и плодов. Свежие овощи. Классификация овощей. Вегетативные овощи: клубнеплоды, корнеплоды, капустные овощи, луковые, салатные овощи. Генеративные или плодовые овощи: тыквенные, томатные, бобовые. Свежие плоды. Классификация плодов и ягод: семечковые, косточковые, ягоды (настоящие, сложные, ложные), орехоплодные, субтропические, тропические. Степени зрелости плодов и овощей. Качество и безопасность свежих плодов и овощей. Градации качества: стандартные, нестандартные, брак. Режимы и способы хранения. Упаковка, транспортирование и хранение свежих плодов и овощей. Изменение потребительских свойств свежих плодов и</p>

		<p>овощей при хранении. Процессы дозревания при хранении - особенности плодов и овощей, способных к дозреванию. Классификация и потребительские свойства свежих грибов. Деление на категории в зависимости от товарной и пищевой ценности.</p> <p>Переработанные плоды, овощи, грибы. Сушеные плоды и овощи. Способы сушки. Ассортимент. Оценка качества. Упаковка, хранение сушеных овощей и плодов.</p> <p>Формирование потребительских свойств квашеных и соленых овощей. Ассортимент квашеных (соленых, моченых) овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Плодовоовощные консервы. Основные виды и ассортимент. Показатели качества. Дефекты консервов, их причины и меры предупреждения. Хранение консервов.</p> <p>Быстрозамороженные овощи и плоды. Потребительские свойства и использование Ассортимент, хранение, использование. Переработанные грибы: сушеные, соленые, маринованные, отварные грибы. Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов. Методы и процедура приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие питания.</p> <p>Нормативные документы, регламентирующие качество свежих и переработанных овощей, плодов и грибов.</p>
9	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	<p>Крахмал. Сырьё для производства крахмала. Химический состав и строение зёрен крахмала. Свойства крахмала. Виды и отличительные особенности. Требования к качеству крахмала, товарные сорта. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка, хранение. Основные виды крахмалопродуктов и их характеристика, назначение и использование. Сахар. Сырье для производства сахара. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка, хранение. Мед.</p> <p>Классификация меда по источникам сбора нектара, способу получения. Особенности состава, требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Методы обнаружения фальсификации меда. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий.</p> <p>Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамельные изделия. Конфетные изделия. Халва и восточные сладости. Мучные кондитерские изделия. Сырьё для производства различных видов кондитерских изделий. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Дефекты, упаковка, хранение. Показатели безопасности крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров. Нормативные документы,</p>



		регламентирующие качество сахара, меда и кондитерских изделий
10	Зерномучные товары	<p>Классификация зерновых культур по целевому назначению и ботаническим признакам. Морфологические и анатомические особенности злаковых и бобовых культур. Основные зерновые и бобовые культуры. Строение зерна. Особенности химического состава зерновых и бобовых культур. Показатели качества зерна. Крупа. Формирование качества крупы в процессе производства. Виды и ассортимент круп. Показатели качества крупы. Дефекты круп. Упаковка, транспортирование и хранение. Мука. Классификация муки. Сорты пшеничной хлебопекарной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства муки. Показатели и нормы качества муки, дефекты, причины их появления и меры предупреждения. Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлеба. Сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Производство хлеба. Классификация, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели и требования к качеству хлеба. Дефекты хлеба, их причины и меры предупреждения. Условия транспортирования и реализации. Сухарные и бараночные изделия. Классификация и общая характеристика видов. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Показатели качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Макаронные изделия. Сырье и особенности производства. Классификация макаронных изделий. Характеристика качества макаронных изделий. Дефекты и меры их предупреждения. Условия и сроки хранения. Пищевые концентраты. Концентраты обеденных блюд. Сухие продукты для детского и диетического питания. Овсяные диетические продукты. Сухие завтраки. Сырьё и основы технологии производства. Ассортимент. Оценка качества, показатели безопасности. Особенности транспортирования, хранения. Показатели безопасности зерна, крупы, муки, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, пищевых концентратов. Нормативные документы, регламентирующие качество зерномучных товаров</p>
11	Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	<p>Молоко и сливки: химический состав пищевая ценность. Значение молока и молочных продуктов в питании. Формирование ассортимента и технологическая обработка молока. Оценка качества. Кисломолочные продукты. Сущность кисломолочного брожения и его роль в производстве кисломолочных продуктов, диетические и лечебные свойства. Классификация, ассортимент,</p>

		<p>показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Молочные консервы. Сухое и сгущённое молоко, химический состав, формирование качества. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Масло сливочное, виды, состав, основы технологии получения. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности хранения. Сыры. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент, особенности производства, требования к качеству, маркировка. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности молочных продуктов.</p> <p>Яйца и яйцепродукты. Строение яйца, химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства. Оценка качества яиц и яйцепродуктов. Особенности хранения. Дефекты яиц. Пищевой и технический брак. Показатели безопасности яиц и яичных продуктов.</p> <p>Продукты детского питания. Требования к качеству сырья, используемого для выработки продуктов детского питания. Основные виды и ассортимент продуктов детского питания. Медико-биологические требования к продуктам детского питания. Нормативные документы, регламентирующие качество молока, молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов</p>
12	Пищевые жиры и масло-жировые продукты	<p>Состав и свойства жиров. Растительные масла. Масличное сырьё. Сущность методов получения растительных масел прессованием и экстрагированием. Влияние способа производства масла и его рафинации на качество масла. Ассортимент растительных масел, требования к качеству. Дефекты, хранение растительных масел. Жиры животные топленые: классификация, особенности состава, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Виды масложировых продуктов, получаемых на основе растительного масла. Маргарин, спреды, майонез. Виды, назначение, состав. Сущность технологии их получения, ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Условия хранения и сроки. Показатели безопасности пищевых жиров. Нормативные документы, регламентирующие качество пищевых жиров и масложировых продуктов</p>
13	Мясо и мясные товары	<p>Мясо животных. Классификация и формирование потребительских свойств мяса. Химический и морфологический состав мяса. Послеубойные изменения мяса, холодильная обработка. Изменения качества мяса при хранении. Категории свежести мяса. Стандартная</p>

		<p>разрубка туш. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса. Мясо домашней птицы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, требования к качеству мяса птицы. Хранение. Мясные субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мясные копчености. Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Требования к качеству. Дефекты. Хранение. Колбасные изделия. Классификация, товарные сорта, формирование ассортимента. Потребительские свойства колбасных изделий. Колбасы специального назначения. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Мясные (баночные) консервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Новые виды консервов. Требования к качеству. Хранение. Мясные полуфабрикаты. Классификация и характеристика видов. Назначение и использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мясные кулинарные изделия. Классификация и общая характеристика видов. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы и процедура приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие питания. Показатели безопасности мяса и мясных товаров. Нормативные документы, регламентирующие качество мяса и мясных товаров</p>
14	Рыба и рыбные продукты	<p>Классификация промысловых рыб. Морфология рыбы. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Соленые и маринованные рыбные товары. Сущность основных способов посола, особенности маринования. Ассортимент, основы технологии производства, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Вяленые и сушеные рыбные товары. Сущность технологической обработки рыбы в процессе вяления и сушки. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Копченые рыбные товары. Основные способы копчения рыбы. Основы технологии производства. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Рыбные консервы и пресервы. Классификация. Характеристика видов и разновидностей. Маркировка, упаковка, хранение, требования к качеству, дефекты и меры предупреждения. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Общая</p>

		<p>характеристика, классификация и ассортимент. Показатели и требования к качеству, дефекты и их причины, меры предупреждения. Упаковка, условия и сроки хранения. Икорные товары. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность икры. Классификация икры. Сущность технологического процесса производства икры. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Нерыбное водное сырье и морепродукты. Потребительские свойства и значение в питании. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Хранение. Показатели безопасности рыбных продуктов. Новые продукты, вырабатываемые на основе рыбы и нерыбного сырья. Продукты с заранее заданными свойствами структурой. Формованные продукты. Эмульсионные продукты. Структурированные продукты. Методы и процедура приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие питания. Нормативные документы, регламентирующие качество рыбы и рыбных продуктов.</p>
--	--	---

## 5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

### 5.2.1. Очная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)				СРО	
				Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)		ГК/ПА
1	Потребительские свойства продовольственных товаров	ОПК-3	9	3	1	-	2	-	6
2	Методы определения качества продовольственных товаров	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
3	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
4	Тара и упаковочные материалы	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
5	Экспертиза товаров	ОПК-3	9	3	1	-	2	-	6
6	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
7	Вкусовые товары	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4

8	Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
9	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
10	Зерномучные товары	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
11	Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
12	Пищевые жиры и масложировые продукты	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
13	Мясо и мясные товары	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
14	Рыба и рыбные продукты	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ОПК-3	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачет)	ОПК-3	4	2	-	-	-	2	2
	Всего часов		108	46	14	-	28	4	62

### 5.2.2. Заочная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)				СРО	
				Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)		ГК/ПА
1	Потребительские свойства продовольственных товаров	ОПК-3	9	1	1	-	-	-	8
2	Методы определения качества продовольственных товаров	ОПК-3	9	1	1	-	-	-	8
3	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	ОПК-3	9	1	1	-	-	-	8
4	Тара и упаковочные материалы	ОПК-3	9	1	1	-	-	-	8
5	Экспертиза товаров	ОПК-3	7	1	-	-	1	-	6
6	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	ОПК-3	7	1	-	-	1	-	6

7	Вкусовые товары	ОПК-3	7	1	-	-	1	-	6
8	Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	ОПК-3	7	1	-	-	1	-	6
9	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	ОПК-3	6	-	-	-	-	-	6
10	Зерномучные товары	ОПК-3	6	-	-	-	-	-	6
11	Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	ОПК-3	6	-	-	-	-	-	6
12	Пищевые жиры и масло-жировые продукты	ОПК-3	6	-	-	-	-	-	6
13	Мясо и мясные товары	ОПК-3	6	-	-	-	-	-	6
14	Рыба и рыбные продукты	ОПК-3	6	-	-	-	-	-	6
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ОПК-3	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачет)	ОПК-3	6	2	-	-	-	2	4
	Всего часов		108	12	4	-	4	4	96

### 6. Контактная и самостоятельная работа обучающихся

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя: занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации).

Занятия лекционного типа проводятся в соответствии с объемом и содержанием, представленным в таблице раздела 5.

При проведении учебных занятий по дисциплине 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, содержание дисциплины (модуля) составлено на основе результатов научных исследований, проводимых РМАТ, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

### **6.1. Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и др.)**

#### **Тема 1. Потребительские свойства продовольственных товаров**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений о потребительских свойствах и качестве продовольственных товаров.

*Компетенции:*

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний о потребительских свойствах и качестве продовольственных товаров.

#### **Тема 2. Методы определения качества продовольственных товаров**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся и умений применять методы определения качества продовольственных товаров.

*Компетенции:*

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* практическое задание.

*Выполнение практического задания* на выявление сформированности умений применять методы определения качества продовольственных товаров.

#### **Тема 3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений об основах хранения и консервирования пищевых продуктов в деятельности предприятия питания.

*Компетенции:*

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об основах хранения и консервирования пищевых продуктов в деятельности предприятия питания.

#### **Тема 4. Тара и упаковочные материалы**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях тары, упаковочных материалов и информации о продукции общественного питания в индустрии гостеприимства.

*Компетенции:*

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях тары, упаковочных материалов и информации о продукции общественного питания в индустрии гостеприимства.

### **Тема 5. Экспертиза товаров**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся и умений осуществлять элементы экспертизы товаров в работе предприятия питания.

*Компетенции:*

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* практическое задание.

*Выполнение практического задания* на выявление сформированности умений осуществления элементов экспертизы товаров в работе предприятия питания.

### **Тема 6. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях и методах идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров в индустрии гостеприимства.

*Компетенции:*

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях и методах идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров в индустрии гостеприимства.

### **Тема 7. Вкусовые товары**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях вкусовых товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

*Компетенции:*

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях вкусовых товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

### **Тема 8. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях свежих и переработанных овощей, плодов и грибов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

*Компетенции:*



ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях свежих и переработанных овощей, плодов и грибов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

### **Тема 9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий в работе предприятия индустрии гостеприимства.

*Компетенции:*

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий в работе предприятия индустрии гостеприимства.

### **Тема 10. Зерномучные товары**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях зерновых товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

*Компетенции:*

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях зерновых товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

### **Тема 11. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях молока, молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

*Компетенции:*

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях молока, молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

### **Тема 12. Пищевые жиры и масложировые продукты**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях пищевых жиров и масложировых продуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

*Компетенции:*

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в

избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях пищевых жиров и масложировых продуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

### **Тема 13. Мясо и мясные товары**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях мяса и мясных товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

*Компетенции:*

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях мяса и мясных товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

### **Тема 14. Рыба и рыбные продукты**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях рыбы и рыбных продуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

*Компетенции:*

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях рыбы и рыбных продуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

## **6.2. Самостоятельная работа обучающихся**

### **Тема 1. Потребительские свойства продовольственных товаров**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний о потребительских свойствах и качестве продовольственных товаров.

### **Тема 2. Методы определения качества продовольственных товаров**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к выполнению практического задания* на выявление сформированности умений применять методы определения качества продовольственных товаров.

### **Тема 3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об основах хранения и консервирования пищевых продуктов в деятельности предприятия питания.

### **Тема 4. Тара и упаковочные материалы**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях тары, упаковочных материалов и информации о продукции общественного питания в индустрии гостеприимства

#### **Тема 5. Экспертиза товаров**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к выполнению практического задания* на выявление сформированности умений осуществления элементов экспертизы товаров в работе предприятия питания.

#### **Тема 6. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях и методах идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров в индустрии гостеприимства.

#### **Тема 7. Вкусовые товары**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях вкусовых товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

#### **Тема 8. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях свежих и переработанных овощей, плодов и грибов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

#### **Тема 9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий в работе предприятия индустрии гостеприимства.

#### **Тема 10. Зерномучные товары**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях зерновых товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

#### **Тема 11. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях молока, молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

#### **Тема 12. Пищевые жиры и масложировые продукты**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях пищевых жиров и масложировых продуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

### **Тема 13. Мясо и мясные товары**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях мяса и мясных товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

### **Тема 14. Рыба и рыбные продукты**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях рыбы и рыбных продуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

## **6.3. Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся и подготовке к промежуточной аттестации**

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения обучающимися учебного материала.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на углубленное изучение разделов и тем рабочей программы и предполагает изучение литературных источников, выполнение домашних заданий и контрольных работ, проведение исследований разного характера. Работа основывается на анализе материалов, публикуемых в интернете, а также реальных фактов, личных наблюдений.

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением материала по дисциплине может выполняться в читальном зале РМАТ, специально отведенных для самостоятельной работы помещениях, посредством использования электронной библиотеки и ЭИОС РМАТ.

Содержание и количество самостоятельной работы обучающегося определяется учебным планом, методическими материалами и указаниями преподавателя.

Также самостоятельная работа включает подготовку и анализ материалов по темам пропущенных занятий.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время включает:

- работу с лекционным материалом, предусматривающую проработку конспекта лекций;
- изучение учебной и научной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса, написание доклада, исследовательской работы по заданной проблеме;
- выполнение задания по пропущенной или плохо усвоенной теме;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовка к промежуточной аттестации.

В зависимости от выбранных видов самостоятельной работы студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Предлагается равномерно распределить изучение тем дисциплины.

## **7. Фонд оценочных средств**

Фонд оценочных средств по дисциплине разработан в соответствии с Методическими рекомендациями и является составной частью ОПОП.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1. Основная литература**

1. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие : [16+] / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. – Минск : РИПО, 2019. – 360 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599938>
2. Основы товароведения : учебное пособие : [16+] / В. Е. Сыцко, Л. В. Целикова, Т. Ф. Марцинкевич [и др.] ; под ред. В. Е. Сыцко. – Минск : РИПО, 2019. – 264 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600013>
3. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е. Ю. Райкова. – 4-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 412 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621686>

### **8.2. Дополнительная литература**

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 374 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496067>
2. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 328 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290>
3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / 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: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166>
4. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 660 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496128>

## **9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

### **9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных**

1. <http://классификация-туризм.рф> - Федеральный перечень туристских объектов;
2. <https://tourism.gov.ru> - официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства экономического развития;
3. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;
4. <http://www2.unwto.org/ru> - официальный сайт Всемирной туристской организации;
5. <http://www.standards.ru> – Стандартиформ;
6. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;

7. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;

8. Science Alert является академическим издателем журналов открытого доступа. Также издает академические книги и журналы. Science Alert в настоящее время имеет более 150 журналов открытого доступа в области бизнеса, экономики, информатики, коммуникации, инженерии, медицины, математики, химии, общественной и гуманитарной науки;

9. Science Publishing Group электронная база данных открытого доступа включающая в себя более 500 научных журналов, около 50 книг, 30 материалов научных конференций в области статистики, экономики, менеджмента, педагогики, социальных наук, психологии, биологии, химии, медицины, пищевой инженерии, физики, математики, электроники, информатики, науке о защите природы, архитектуре, инженерии, транспорта, технологии, творчества, языка и литературы.

## **9.2. Обновляемые информационные справочные системы**

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>;

2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>.

## **10. Обновляемый комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;

2. Microsoft Windows;

3. Корпоративная информационная система «КИС».

## **11. Электронные образовательные ресурсы**

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;

2. Корпоративная информационная система «КИС».

## **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Изучение дисциплины обеспечивается в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело к материально-техническому обеспечению. Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает: учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием (специализированной мебелью-посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; шкаф, учебная доска, стенд) и техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС РМАТ.

РМАТ обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в п.10 и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в п.8, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным

профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в п.9 и подлежит обновлению (при необходимости).