



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**КЫРГЫЗСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ М.РЫСКУЛБЕКОВА**

**ИНСТИТУТ ТОРГОВЛИ И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**КАФЕДРА «ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА И  
РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС»**

## **ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ (Syllabus)**

по дисциплине

### **Товароведение и экспертиза продовольственных товаров**

наименование дисциплины

для студентов направления 580300 «Коммерция»

профиль «Товароведение и экспертиза товаров»

Семестр	6	7
Всего кредитов	3	3
Курс	3	4
Количество рубежных контролей (РК)	2	2
Самостоятельная работа студентов (СРС)	45	45
Экзамен	6	7
Всего аудиторных часов	45	45
Общая трудоемкость	180 часов	

**Бишкек – 2018**

Силлабус составлен на основании государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования и Основной образовательной программы по направлению 580300 «Коммерция», профиль «Товароведение и экспертиза товаров» совместно с Lithuania University of Health Science (LSMU) в рамках проекта программы Erasmus+ HECAFS “Высшее образование для систем и стандартов пищевого производства”.

Обсужден и рекомендован на заседании кафедры «Товароведение, товарная экспертиза и ресторанный бизнес»

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г. Протокол № \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ д.т.н., проф. Алымбеков К.А.

### Товароведение и экспертиза продовольственных товаров Б.3.17.7

<b>Лектор</b>	<p><b>Ишкеева Алмажан Короласбаевна University of Life Sciences and Technologies</b>  <b>Margarita Terentieva-Latvia University of Life Sciences and Technologies</b>  <b>Ruta Galoburda – Latvia University of Life Sciences and Technologies</b></p>
<b>Контактная информация:</b>	<p>Кафедра «Товароведение экспертиза товаров и ресторанного бизнеса», каб. 116, тел. моб.: 0703558099,0779554144;</p>
<b>Количество кредитов:</b>	<p>6</p>
<b>Дата:</b>	<p>21.01.2019 – 11.05.2019</p>
<b>Цель и задачи курса</b>	<p>Основными <b>целями</b> «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров как учебной дисциплины, является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование у студентов прочных теоретических знаний и компетенций, необходимых для практических навыков в проведении товароведной экспертизы продовольственного сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения.</li> <li>- изучение вопросов классификации, ассортимента, стандартизации продовольственных товаров, их полезных свойств, качества и безопасности продовольственных товаров животного и растительного происхождения;</li> <li>- оптимальных условий, способов и режимов хранения (тара, упаковочные материалы), выработка умения навыков по оценке качества товаров, а также определение пороков и дефектов;</li> <li>- удобных маршрутов транспортировки, знание которых необходимо, чтобы способствовать успешной реализации товарной политики предприятий, а также совершенствованию и расширению их ассортимента.</li> <li>- основной елью пищевой промышленности является постоянное удовлетворение растущего спроса населения в высококачественных продуктах широкого ассортимента и обеспечение сбалансированного рациона питания. Поставленная цель требует внедрения в промышленность современных технологий, базирующихся на использование</li> </ul>

	<p>достижений всех фундаментальных наук. И основной защиты потребительского рынка является экспертиза качества и выявление фальсификации пищевой продукции.</p> <p>Достижение поставленных целей реализуется выполнением студентами следующих задач дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение потребительской ценности товаров народного потребления;</li> <li>- изучение химического состава продовольственных товаров, их полноценности и экологической безопасности;</li> <li>- изучение условий прохождения товаров через таможенную границу, методов таможенной экспертизы, технологией проведения таможенной экспертизы;</li> <li>- изучение с классификацией товаров в таможенных елях, основными критериями. Используемыми при классификации товаров в ТН ВЭД;</li> <li>- Изучить порядок проведения товароведной экспертизы товаров животного и растительного происхождения;</li> <li>- исследование и дальнейшая разработка принципов и методов управления качеством и ассортиментом товаров в сфере обращения и производства;</li> <li>- получение навыков и определения пищевой ценности товаров;</li> <li>- исследование и дальнейшая разработка научных принципов формирования терминологии, классификации и кодирования для различных групп товаров с перспективой их использования в автоматизированных системах информации и управления качеством и ассортиментом;</li> <li>- Ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров;</li> <li>- ознакомиться с классификацией и ассортиментом отдельных групп продовольственных товаров животного и растительного происхождения.</li> </ul>
<p><b>Описание курса</b></p>	<p>Изучение курса дает возможность ознакомиться с теоретическими основами товароведения; номенклатурой и характеристикой потребительских свойств товаров и их показателями; классификацией и ассортиментом товаров; факторами, формирующими качество; оценкой и градацией качества; факторами, влияющие на сохраняемость, безопасность товаров, потерю при хранении и подготовке к реализации; средствами информации о товаре; целями и задачами товарной экспертизы; характеристиками и о назначении различных видов экспертиз; методами товарной экспертизы; организацией проведения экспертиз;</p>

	требованиями к участникам экспертиз и т.д
<b>Пре реквизиты</b>	Изучение основ данной дисциплины и получаемые при этом знания дополняются и углубляются при изучении студентами других учебных курсов в рамках основной образовательной программы подготовки бакалавра по направлению «Коммерция». Курс базируется на товароведение продовольственных товаров, математика, физика, химия, биология, микробиология, основы микробиологии, сертификация продукции и услуг, методы идентификации продукции, теории коммерции, управления человеческими ресурсами.
<b>Пост реквизиты</b>	<p>Полученные знание и навыки будут использоваться студентами при изучении товароведение продовольственных товаров, управление качеством, экспертиза качества товаров, материаловедение и технология продовольственных товаров, технология заготовки и переработки сельскохозяйственной продукции, технология торговых процессов, защита прав потребителей, инновации в товароведении и экспертизе, товароведение и экспертиза модифицированной продукции, а также при выполнении выпускной квалификационной работы и в дальнейшей трудовой деятельности.</p> <p>Эстетика и дизайн товаров, правовое регулирование профессиональной деятельности, безопасность жизнедеятельности, технология и организация производства продукции</p>
<b>Компетенции</b>	<p>Согласно требованиям к уровню освоения содержания дисциплины: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» в соответствии с ГОС ВПО студенты в области товароведения должны <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные документы, регламентирующие качество товара, свойства и показатели</li> <li>- Классификацию и ассортимент товаров животного и растительного происхождения, управление ассортиментом товаров;</li> <li>- ассортимент и качество потребительских товаров;</li> <li>- факторы формирующие и сохраняющие качество товаров;</li> <li>- структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней;</li> <li>- правильно выбирать свойства, показатели ассортимента и качества товаров с учетом конкретных целей экспертизы;</li> <li>- выявлять соответствие действительных значений показателей качества установленным требованиям;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск необходимой информации и использовать ее для целей экспертизы;</li> <li>- анализировать и оценивать полученные данные для составления заключения или рекомендации;</li> <li>- систематизация множества товаров путем рационального применения методов классификации и кодирования;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск необходимой информации и использовать ее для целей экспертизы;</li> <li>- анализировать и оценивать полученные данные для составления заключения или рекомендации;</li> <li>- систематизация множества товаров путем рационального применения методов классификации и кодирования;</li> <li>- анализировать товарный ассортимент предприятия, формулировать ассортиментную политику;</li> <li>- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами;</li> <li>- осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролирующими органами;</li> <li>- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров;</li> <li>- самостоятельно провести экспериментальные исследования по оценке качества товара;</li> </ul> <p>Студент должен <b>владеть:</b></p> <p>Это позволит молодому специалисту правильно ориентироваться в конъюнктуре рынка товаров, грамотно решать вопросы ценообразования с учетом уровня качества, выявлять потребительские предпочтения, повышать конкурентоспособность реализуемых товаров с целью организации прибыльной коммерческой деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами выявления и анализа потребительских проблем, факторного анализа влияния внешней и внутренней среды на качество товара;</li> <li>- методами проведения эксперимента в области оценки качества товара.</li> </ul>
<p><b>Политика курса</b></p>	<p>Все виды работа необходимо выполнять в срок. Студенты, набравшие низкие балы (до 39), не допускаются к экзамену. При оценке учитываются посещаемость и активность студентов на занятиях, пунктуальность, аккуратность, обязательность, выполнение самостоятельных заданий, работе в команде и участие в дискуссиях. Выполнять задания преподавателя в срок, не пользоваться сотовыми телефонами на занятиях. Приветствуется терпимость, доброжелательность,</p>

	открытость
<b>Методы преподавания :</b>	Лекции с использованием ТСО, семинарские занятия, дискуссия, мозговой штурм, презентация работы в малой группе.
<b>Форма контроля знаний</b>	Экзамен
<b>Литература: Основная</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кругляков Г.Н. Товароведение продовольственных товаров. Изд. Март, 1999 -448с</li> <li>2. Алексеев Н.С. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. УЧЕБ.-М.: Экономика, 1988 – 295с.</li> <li>3. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. «Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов», Ростов-на-Дону: Издат. центр «Март», 2001 г.</li> <li>4. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров», Ростов-на-Дону: Издат центр «Март», 2001г.</li> <li>5. Габриэльянц М.А., Козлов А.П. «Товароведение мясных и рыбных товаров», М:«Экономика», 1986 г.</li> <li>6. Ильенко-Петровская Т.П., Бухтарева Э.Ф. «Товароведение пищевых жиров, молока и молочных товаров», М: Экономика, 1980 г.</li> <li>7. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных Товаров», Ростов-на-Дону: Издат центр «Март», 2001 г.</li> <li>8. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. «Товароведение мясных и яичных товаров», М: «Маркетинг», 2001 г.</li> <li>9. М.И. Дмитриченко, Т.В. Пилипенко «Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов» - СПб.: Питер. 2004 – 352с. Ил – (Серия «Учебное пособие»).</li> <li>10. Жиряева Е.В. Товароведение. Изд. 1дом «Питер», 2002 – 416с.</li> <li>11. Грундке Ю.Н. Основы общего товароведения. М.: Экономика, 1997.</li> <li>12. Антонова Е.В. Товароведение и экспертиза товаров растительного и животного происхождения, (PDF)Иркутск: ИГУ, 2011. — 163 с.</li> <li>13. Позняковский В.М Экспертиза пищевых концентратов. учеб. справ. пособие. Новосибирск. Сиб. Унив. изд. 2004 – 226с.</li> </ol>

**Дополнительная**

14. Бердмечский В.Х. Организация контроля качества продукции продовольственных товаров. Киев: Техника, 1999.
15. Алехина Л.Т., Большаков А.О. и др. «Технология мяса и мясопродуктов», М: «Агропромиздат», 1988 г.
16. Химический состав пищевых продуктов. Под ред. Покровского, М: « Пищевая промышленность», 1976 г.
17. Закон КР «О защите прав потребителей»
18. Справочник товароведа продовольственных товаров. Т. 1,2  
Б.В. Андрест, И.Л. Волкинд, В.З. Гарнецков и др. М., 1987 г.
19. Максимовец В.П. Контроль качества напитков М.: Экономика, 2000г.
20. Донченко Л.В. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания. М. Пищепромиздат. 2001 – 528с.
21. Николаева М.А. «Товароведение потребительских товаров» Учебник для вузов-М. 2012г.
22. Николаева С.А, Лычников Д.С, Неверов А.Н. «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» М.2012г
23. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов. Учебник. – 5-е изд., испр. И доп.- Новосибирск: изд-во Сиб,унив.,2007
24. ТР ТС 021 / 2011 «О безопасности пищевых продуктов»
25. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания. Учебник. -2-е изд., перераб.и доп. – М.:ДеЛипринт,2007-539с.
26. Джурупова Б.К. Функциональные продукты питания и систем управления безопасности пищевых продуктов в Кыргызской республике: проблемы и пути решения. – Бишкек.: И «Техник»,2014-231с.
27. Мудрецова – Висс К.А., Дедюхина В. «Микробиология, санитария и гигиена» М.Форум Инфра – М, 2013г. – 400с.
28. Рубина Е.А. «Санитария и гигиена питания»М.Академия 2011г – 272с.
29. Кантере В.М. «Теоретические основы технологии микробиологических производств»М.Агропромиздат 1990г-270с

**Интернет-источники**

<http://www.aup.ru/books/m729/>

[http://books.ifmo.ru/book/743/tovarovedenie\\_i\\_tamozhennaya\\_ekspertiza](http://books.ifmo.ru/book/743/tovarovedenie_i_tamozhennaya_ekspertiza)



СРС

Перечень вопросов для самостоятельной работы.

1. Какие виды молока различаются по химическому составу.
2. Какие требования предъявляются к качеству молока.
3. Как способ высушивания молока влияет на его качество
4. Какие продукты называются кисломолочным.
5. Приготовление заквасок, применяемых для производства кисломолочных продуктов.
6. Какое значение для организма человека имеют диетические кисломолочные продукты.
7. Сычужный фермент и условия его действия?
8. Производство сыров.
9. Исторические данные о возникновении сыров швейцарских, голландских, Рокфор,
10. Допустимые и недопустимые пороки масла. Расскажите о причинах их возникновения.
11. Экспертиза качества, выявление идентификации и фальсификации молока и молочных продуктов.
12. Причины идентификации и фальсификации продовольственных товаров.
13. Экспертиза качества молока и молочных продуктов.
14. Породы убойного скота.
15. Породы домашней птицы.
16. Как различают виды мяса по термическому состоянию.
17. Каковы условия и сроки хранения мяса.
18. Экспертиза качества выявления идентификации и фальсификации мяса.
19. Экспертиза качества мяса и мясных товаров.
20. Дайте характеристику видов субпродуктов.
21. Каковы показатели свежести тушек домашней птицы.
22. Ассортимент мясных полуфабрикатов: натуральных панированных и рубленых.
23. Экспертиза качество колбасных изделий.
24. Какие требования предъявляются к качеству маргарина.
25. Какое сырье используют для приготовления кулинарных жиров.
26. Значение пищевых жиров.
27. Продукты сублимационной сушки.
28. Основные семейства промысловых рыб.
29. Болезни и паразиты живой рыбы.
30. Экспертиза качества рыбы и рыбных товаров.
31. Экспертиза качества и выявления идентификации и

	<p>фальсификации рыбы и рыбных товаров.</p> <p>32.Содержание, каких жирных кислот влияет на консистенцию топленых жиров.</p> <p>33.Качество, безопасность мясо и мясных продуктов.</p> <p>34.Качество, безопасность молока и молочных продуктов.</p> <p>35.Качество, безопасность рыбы и рыбных товаров</p> <p>36. Изучение методов консервирования</p> <p>37.Изучение новых видов Б А Д , П Д</p> <p>38.Изучение НТД на сахарные кондитерские изделия.</p> <p>39.Изучение НТД на мучные кондитерские изделия.</p> <p>40.Изучение НТД на макаронные изделия, на крупы, на муку.</p> <p>41.Состояние потребительского рынка.</p> <p>42.Безопасность потребительских товаров.</p> <p>43.Идентификация и фальсификация сахарных кондитерских изделий.</p> <p>44.Идентификация и фальсификация мучных кондитерских изделий.</p> <p>45. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров.</p> <p>46. Сделать альбом по производителям.</p> <p>47. Качество, безопасность алкогольных напитков.</p> <p>48. Особенность химического состава свежих овощей.</p> <p>49. Особенность химического состава свежих плодов.</p> <p>50. Особенность химического состава меда.</p> <p>51. Новое технология производства сахара, ассортимент, производители.</p> <p>52. Совершенствование технологии производства макаронных изделий.</p> <p>53. Новые технологии в производстве, ассортименте карамели. Производители.</p> <p>54. Новые технологии в производстве, ассортименте фруктово - ягодных кондитерских изделий. Производители.</p> <p>55. Новые технологии в производстве, ассортименте шоколада. Производители.</p> <p>56. Формирование ассортимента зерномучных товаров.</p> <p>57. Упаковка и маркировка алкогольных напитков, как элемент товарной политики.</p> <p>58. Формирование ассортимента чая, чайных напитков.</p> <p>59. Идентификация и фальсификация меда.</p> <p>60. Идентификация и фальсификация мучных кондитерских изделий.</p>
--	---

	<p>61. Маркировка и товарный знак.</p> <p>62. Свежие овощи.</p> <p>63. Свежие плоды и ягоды.</p> <p>64. Идентификация и фальсификация кофе и кофейных напитков.</p> <p>65. Формирование ассортимента мучных кондитерских изделий.</p> <p>66. Формирование ассортимента растительных масел.</p> <p>67. Новые технологии в производстве, ассортименте муки. Производители.</p> <p>68. Новые технологии в производстве, ассортименте безалкогольных напитков. Производители.</p> <p>69. Формирование ассортимента пряностей.</p> <p>70. Приправы.</p> <p>71. Б А Д - пищевая ценность, применение, требование к качеству.</p>
<b>Примечание</b>	

**Календарно – тематический план распределения часов с указанием недели, темы**

№	Тема	Кол-во час	Литература	Подготовительные вопросы по модулям
<b>Margarita Terentieva</b>				
1	<p>Раздел 1</p> <p><b>Технологический процесс, гигиена производства и контроля качества для обеспечения безопасности пищевых продуктов.</b></p> <p>Мясо и мясные товары</p>	4+1	<p>Литература:</p> <p>Основная:</p> <p>Дополнительная:</p> <p>1,4,5,8,12,18,22</p>	<p>Общие сведения.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность мяса и мясных товаров</p> <p>Классификация</p> <p>Виды убойных животных</p> <p>Сырье, первичная переработка мяса, после убойные изменения и их влияния на безопасность</p> <p>качество готовой продукции</p> <p>Гигиенические требования к производству мяса и мясных продуктов.</p> <p>Процессы влияющие на качество продуктов</p> <p>Ветеринарно – санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на рынках.</p> <p>Внедрение система ХАССП и управление безопасности пищевых продуктов и система менеджмента безопасности пищевой продукции ИСО 22000</p>

2	Молоко и молочные товары	6+1	3, 6, 9, 12, 22, 18, 20	<p>Общие сведения. Химический состав и пищевая ценность молока. Классификация. Виды молока, первичная обработка и их влияния на безопасность и качество готовой продукции. Влияние технологии, сырье, процессы на качество сливки, кисломолочных продуктов, сыры, мороженное, масло коровье. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности молока и молочных товаров, Дефекты. Пороки молочных товаров. Влияние упаковочных материалов на качество товаров. Внедрение система ХАССП и управление безопасности пищевых продуктов и система менеджмента безопасности пищевой продукции ИСО 22000</p>
3	Рыбы и рыбные товары	5+1	5, 7, 12, 18, 21, 22	<p>Общие сведения. Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных товаров. Классификация Технология, сырье, процессы и их влияние на качество и безопасность пищевых продуктов рыбы и рыбных товаров. Общие гигиенические требования к производству рыбы и рыбных товаров. Внедрение система ХАССП и управление безопасности пищевых продуктов и система менеджмента безопасности пищевой продукции ИСО 22000</p>
4	Яйцо и яичные товары	2+1	1, 8, 12,18, 21	<p>Общие сведения. Значение яичных товаров в питании, классификация, строение, химический состав. Маркировка, упаковка, хранение. Экспертиза качества.</p>
5	Пчелиный мед	2	1, 12, 14,22	<p>Общие сведения. Мед пищевая ценность, классификация. Виды. Экспертиза качества.</p>
6	Свежие и переработанные плоды и овощи	4+1	1, 12, 14 ,18, 20	<p>Товароведческая оценка качества свежих овощей и грибов. Товароведческая оценка качества свежих плодов и ягод.</p>

	зерномучные товары	1+1		<p>Классификация переработанных плодов, овощей (квашенные, соленые, маринованные овощи, сушеные овощи и плоды, овощные и плодовые консервы). Сущность переработки, краткая характеристика их.</p> <p>Сырье, технологические процессы и их влияние на качество готовой продукции и ее безопасность.</p> <p>Внедрение система ХАССП и управление безопасности пищевых продуктов и система менеджмента безопасности пищевой продукции ИСО 22000</p> <p>Классификация зерномучных товаров: зерно, крупы, мука, макаронные изделия. хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>пищевое значение зерномучных товаров.</p> <p>Внедрение система ХАССП и управление безопасности пищевых продуктов и система менеджмента безопасности пищевой продукции ИСО 22000</p>
Всего: 2 кредита		24+6		
<b>Ruta Galoburda</b>				
7	Изменения протекающие в пищевых продуктах при хранении	4+1	<p>Литература:</p> <p>Основная:</p> <p>Дополнительная: 24,23. 25,27,28,29</p>	<p>Физические и физико-химические (отдача воды, сорбция паров и газов, расслоение), химические процессы (окисление, гидролиз), Биохимические процессы (энзиматические реакции, дыхание), микробиологические (брожение, гниение, плесневение)</p> <p>Факторы, влияющие на скорость процессов.</p> <p>Группы продуктов: особо скоропортящиеся; скоропортящиеся; длительного хранения.</p>
8	Обеспечение и контроль условий хранения и реализации. Гигиенические требования	2+2	3.4.7.14.18.20, 22,24,23,25,27,28,29	<p>Условия и сроки хранения.</p> <p>Технология упаковки. Особенности упаковки и маркировки разных продуктов: -мясо и мясные товары (мясо. колбасные изделия, мясные копчености</p> <p>- мясные полуфабрикаты, мясные субпродукты, мясо домашней</p>

				<p>птицы)</p> <p>-молоко и молочные товары (молока. сливки, кисломолочные продукты, мороженное, масло коровье. сыры):</p> <p>-рыба и рыбные товары (охлажденной. мороженной рыбы, соленое, маринованной, вяленой, копченной, сушеной рыбных товаров, рыбные консервы и пресервы. балычные изделия, рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. икорные товара</p> <p>-зерномучные товары: зерно, крупы, мука. макаронные изделия. хлеб и хлебобулочные изделия;</p> <p>- переработанные овощи и плоды (квашенные. соленные, маринованные овощи, сушеные овощи и плоды. овощные и плодовые консервы)</p> <p>Температурные зоны. Приборы для контроля условий хранения.</p> <p>Организация хранения.</p>
9	Методы определения сроков хранения	2+1	20,18,14,,25 23,24	<p>Срок хранения. Срок годности. Стабильность продуктов. Долгосрочные испытания. Ускоренные испытания стабильности. Вопросы для проведения оценки: состав продукта; примененная технология; механизмы, приводящие к порче пищевого продукта.</p> <p>Прогнозирование срока хранения.</p>
10	Транспортирование пищевых продуктов	2+1	18,20	<p>Транспортная упаковка. Условия транспортировки разных групп продуктов.</p> <p>Документы сопровождающие грузы.</p> <p>Организация транспорта. Основные понятия логистики. Штриховое кодирование товаров.</p>
11	Тенденции по развитию новых пищевых продуктов, функциональные продукты, новые технологии переработки для увеличения	2+1	14,26	<p>Семинар – презентации самостоятельной работы.</p>

	сроков хранения или другие темы.			
	Всего 1 кредит	12+6		
<b>Ишкеева Алмажан Короласбаевна</b>				
12	Мясо и мясные товары.	4	4, 5, 8, 22	<p>1 Говядина, телятина, свинина, баранина. Категории упитанности, клеймение, разделка туши.</p> <p>2 Требование к качеству мяса. Дефекты, экспертиза качества.</p> <p>3. Колбасные изделия. Разновидности, ассортимент, требование к качеству.</p> <p>4. Мясные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству,</p> <p>5. Мясные копчености: свиные, говяжьи, бараньи. Требования к качеству.</p> <p>6. Мясные полуфабрикаты: натуральные, панированные, рубленые. Требование к качеству.</p> <p>7. Мясные субпродукты, классификация, требования к качеству</p> <p>8. Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Виды, породы домашней птицы и пернатой дичи. Показатели качества. Экспертиза мяса и мясных товаров</p>
13	молоко и молочные товары	4	3, 6, 9, 14, 22	<p>1. Молоко, сливки, кисломолочные продукты, мороженное, масло коровье, сыры- виды, ассортимент. требование к качеству.</p> <p>2. Средства и методы обнаружения фальсификация молока и молочных продуктов</p>
14	Рыба и рыбные товары	4	5, 7, 18, 22	<p>Виды семейство рыбы.</p> <p>2. Торговый ассортимент.</p> <p>3. Живая, охлажденная. мороженная рыба-ассортимент, требование к качеству. разделка, сорта,</p> <p>4. Солёные, маринованные рыбные товары- оценка качества, сорта, дефекты.</p> <p>5. Вяленые. копченые и сушеные рыбные товары-оценка качества, сорта, дефекты.</p> <p>6. Рыбные консервы и пресервы-классификация, ассортимент, экспертиза качества, дефекты.</p> <p>7. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия –</p>





				ассортимента плодовых консервов. 8. Каковы процентные содержания поваренной соли в различных видах квашеных овощей
17	Зерномучные товары. Товароведческая оценка качества: зерно, крупы, мука, макаронные изделия, хлеба и хлебобулочных изделий	4	12,16	Классификация зерномучных товаров. Пищевое значение зерномучных товаров Товароведная оценка качества зерномучных товаров зерна, крупы.. Мука – товароведная оценка качества. Какие показатели качества муки предусматривает ГОСТ? Чем обусловлена зольность муки? Какие факторы обуславливают кислотность муки и как изменяется показатель кислотности муки при Макаронные изделия – товароведная оценка качества. Крупы. Характеристика круп. Как производится оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий? Как производится оценка качества кулинарных мучных изделий? Хлеб и хлебные изделия. Сырье для хлеба. Его влияние на качество хлеба. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Сдобные и бараночные и сухарные изделия, ассортимент, требования к качеству. Диетические и национальные сорта хлебных изделий. Сущность опарного и безопарного способа приготовления теста. Какие требования предъявляются к качеству хлеба?. Как определяется влажность и кислотность хлеба
18	Товароведческая оценка качества крахмала, сахара и заменители их, сахарных кондитерских изделий	4	12,14.21	Какие виды сахара знаете? Какие виды меда знаете? Какие методы фальсификации и идентификации меда знаете? Крахмал и крахмалопродукты – сырье для его производства виды и сорта. Мед пищевая ценность классификация, виды, технология производства сахара, оценка качества

				<p>сахара.  Почему карамель обладает большей гигроскопичностью, чем сахар?  Какие знаете способы обработки поверхности открытой карамели?  Какое значение имеет патока в производстве карамели?  С какими начинками карамель быстрее подвергается порче при хранении и почему?  Что является основным сырьем для приготовления шоколада?  Какова питательность шоколада?  Что такое белый шоколад?  Назовите дефекты шоколада, при наличии которых он не допускается в продажу?  Какие требования предъявляют к качеству шоколада?  Чем отличаются конфеты от карамели?  Фруктово – ягодные кондитерские изделия, ассортимент, виды, качество, хранения.  Карамель – сырье для производства, классификация, технология производства, качество, упаковка</p>
19	Оценка качества мучных кондитерских изделий	4	12,14, 22	<p>Классификация мучных кондитерских изделий.  Технология производства.  Отличительные особенности, качество, упаковка, хранение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Печенья</li> <li>- Пряника</li> <li>- Вафли</li> <li>- Торты, пирожные</li> </ul>
20	Оценка качества чая и кофе, пряностей и приправ.	4	12 ,14, 18,21	<p>Чем по биологическим и вкусовым свойствам отличается байховый черный чай от байхового зеленого?  Как классифицируют чай?  Почему органолептический метод оценки качества чая является наиболее важным по сравнению с физико – химическим  Какова закономерность изменения аромат и вкуса чая от высших сортов до самого низшего?  Что такое кофеоль? Когда он образуется и как влияет на вкус кофе?  Что используется в качестве</p>

				<p>добавлений к кофе натуральному, с какой целью и в каких соотношениях их добавляют?          Что такое кофейный напиток и чем он отличается от кофе по составу и вкусовым свойствам?          Каковы отличительные особенности характеристики растворимого кофе?          По каким показателям оценивают качество кофе?          Фальсификация чая. Методы идентификации.          Фальсификация кофе.          Фальсификация и идентификация кофе          Пряности – классификация.          Краткая характеристика пряностей. Качество.          Приправы-классификация, качество</p>
21	Оценка качества слабоалкогольных и алкогольных напитков, безалкогольных напитков.	3	12, 14, 18, 21	<p>Технология производства и ассортимент слабоалкогольных напитков.          Экспертиза качества пива.          Квас – сырье для производства, ассортимент.          Алкогольные напитки-классификация, сырье, химический состав, физиологическое значение, ассортимент.          Характеристика алкогольных напитков.          Экспертиза качества алкогольных напитков.          Экспертиза качества вин          Каково назначение минеральных вод?          Каков принцип классификации минеральных вод, ассортимент?          Укажите назначение отдельных видов лечебных минеральных вод          Безалкогольные напитки, значение. Классификация.          Экспертиза качества минеральных вод.          Газированные и негазированные напитки, классификация, значение, технология производства.          Соки-классификация, пищевое значение, технология производства без мякоти и с мякотью.          Оценка качества соков</p>

22	Консервированное сырье, Овощные и овощезакусочные консервы, классификация. Красители желеобразующие вещества.	3	12, 14, 18, 21	<p>Принципы консервирования</p> <p>Натуральные, обеденные, диетические и детские консервы- краткая характеристика ассортимента, упаковка, применение.</p> <p>Овощные и фруктовые маринады.</p> <p>Соусы, пасты – технология производства, ассортимент, качество, упаковка, хранение.</p> <p>Пищевые концентраты</p> <p>.Классификация, требования к качеству</p> <p>Агар, пектин</p>
23	Оценка качества растительных масел	2	12, 18, 21	<p>Растительное масло – пищевая ценность, классификация, виды сырья.</p> <p>Технология производства, экспертиза качества.</p> <p>Какие вы знаете жидкие и твердые растительные масла?</p> <p>Что такое кислотное и йодное число?</p> <p>Как отличить рафинированное растительное масло от нерафинированного?</p> <p>Перечислите дефекты химического и биохимического характера, возникающие в растительных маслах при хранении.</p> <p>Какой запах имеет растительное масло с повышенной кислотностью.</p> <p>Как классифицируют растительные масла по консистенции и что положено в основу этой классификации</p>
24	БАДы в оценке качества	2		<p>Применение БАДов- требования к качеству.</p> <p>БАД- пищевая ценность, классификация, назначение.</p> <p>ПД – классификация и каково назначение.</p> <p>Что называется БАДом и ПД?</p>
	Итого	50		

### График самостоятельной работы студентов

№	Недели Месяцы	1, 2	3, 4	5, 6	7, 8	9, 10	11, 12	13, 14	15, 16	Суммы баллов
		февраль				март				
1	Текущий контроль	20				20				40 баллов
2	Срок сдачи СРС*.	9.03.2019-14.03.2019				4.05.2019-9.05.2019				