

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2025 09:49:06
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

09.12.2025 г.
протокол № 5
Зав. кафедрой Плиска О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель _____ Карх Д.А.



(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Товароведение и экспертиза товаров
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Профессор, д.т.н.	Пастушкова Е.В.
Доцент, к.т.н.	Лейберова Н.В.

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	8
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	17
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	18
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	18

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является понимание основных терминов товароведения продовольственных товаров, систем классификации, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп и подготовить студента к изучению других дисциплин профессионального и естественно - научного цикла; создать базу для формирования специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и общественного питания, других отраслей, в учреждениях и организациях государственного и негосударственного сектора, учебных и научных учреждениях Российской Федерации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (поуч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 3						
Зачет	108	16	4	12	88	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) из экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 3		12,					
Тема 1.	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового	12,5	0,5			12	
Семестр 3		16					

Тема 2.	Качество товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции (ПК-	16					16
Семестр 3		2					
Тема 3.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения (зерномучные, кондитерские,	29,5	1,5	7			21
Семестр 3		4					
Тема 4.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения (мясные, рыбные, молочные, пищевые жиры и продукты мясного скотоводства) (ПК-1).	46	2,5				39

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оцен	Описание оценочног	Критерии оцениван
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (Приложение 4)	10 вопросов	10 баллов
Тема 2. Качество товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции	Тест (Приложение 4)	11 вопросов	10 баллов

<p>Тема 3. Товароведение экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения (зерно-мучные, кондитерские, вкусовые, плодоовощные)</p>	<p>Тест (Приложение 4)</p>	<p>13 вопросов</p>	<p>10 баллов</p>
<p>Тема 4. Товароведение экспертиза продовольственных товаров животного происхождения (мясные, рыбные, молочные, пищевые жиры и продукты их производства).</p>	<p>Тест (Приложение 4)</p>	<p>20 вопросов</p>	<p>10 баллов</p>
<p>Промежуточная аттестация (Приложение 5)</p>			
<p>3 семестр (За)</p>	<p>Тест (Приложение 4)</p>	<p>Тест состоит</p>	<p>10 балл</p>

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов (ПК-1)

Виды информации о товаре: основополагающая, коммерческая и потребительская информации. Формы товарной информации: словесная, цифровая, символическая. Требования, предъявляемые к товарной информации. Средства информации о товаре. Товарные знаки и товарные марки, штрих-код.

Тема 3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения (зерномучные, кондитерские, вкусовые, плодоовощные) (ПК-1)

Основные понятия в области товароведения плодоовощных товаров. Классификация плодоовощных товаров, стандартная, торговая классификация. Ассортимент и товароведная оценка качества

Краткая характеристика группы зерномучных товаров, их место и роль в рационе человека. Классификация зерномучных товаров, классификаторы ОКПД 2 и ТН ВЭД ЕАЭС, стандартная, торговая классификация. Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания. Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров

Краткая характеристика группы вкусовых товаров, их место и роль в рационе человека. Классификация вкусовых товаров, стандартная, торговая классификация. Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания. Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров.

Тема 4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения (мясные, рыбные, молочные, пищевые жиры и продукты яйцеводства) (ПК-1).

Основные понятия в области товароведения пищевых жиров. Классификация пищевых жиров, стандартная, торговая классификация. Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания. Ассортимент и товароведная характеристика пищевых жиров.

Основные понятия в области товароведения молока и продуктов его переработки. Классификация молочных товаров, стандартная, торговая классификация. Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания. Ассортимент и товароведная характеристика молока и продуктов его переработки.

Основные понятия в области товароведения мясных товаров. Классификация мясных товаров, стандартная, торговая классификация. Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания. Ассортимент и товароведная характеристика мяса и продуктов его переработки.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения(зерномучные, кондитерские, вкусовые, плодоовощные) (ПК-1)

Товароведная оценка качества плодоовощной продукции

1 Изучить нормативную документацию на конкретный вид продукта (классификация, требования,предъявляемые к качеству)

2. Провести оценку качества по показателям

2.1 Анализ полноты информации указанной на маркировке

2.2 Определение герметичности и внешнего вида исследуемого образца

2.3 Определение массовой доли составных частей и массы нетто

2.4 Органолептические показатели

3. Дать заключение о качестве исследуемого образца

Товароведная оценка качества зерномучных товаров

1 Изучить нормативную документацию на конкретный вид продукта (классификация, требования,предъявляемые к качеству)

2. Провести оценку качества по показателям

2.1 Анализ полноты информации указанной на маркировке

2.2 Определение массы нетто и допустимого отрицательного отклонения

2.4 Органолептические показатели в том числе пробная варка и количество деформированных изделий

3. Дать заключение о качестве исследуемого образца

Товароведная оценка качества кондитерских товаров

1 Изучить нормативную документацию на конкретный вид продукта (классификация, требования,предъявляемые к качеству)

2. Провести оценку качества по показателям

2.1 Анализ полноты информации указанной на маркировке

2.2 Определение массы нетто и допустимого отрицательного отклонения

2.4 Органолептические показатели в том числе массовая доля начинки

3. Дать заключение о качестве исследуемого образца

Товароведная оценка качества вкусовых товаров

1 Изучить нормативную документацию на конкретный вид продукта (классификация, требования,предъявляемые к качеству)

2. Провести оценку качества по показателям

2.1 Анализ полноты информации указанной на маркировке

2.2 Определение массы нетто и допустимого отрицательного отклонения

2.4 Органолептические показатели

3. Дать заключение о качестве исследуемого образца

Тема 4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения (мясные, рыбные, молочные, пищевые жиры и продукты яйцеводства) (ПК-1).

Товароведная оценка качества пищевых жиров

- 1 Изучить нормативную документацию на конкретный вид продукта (классификация, требования, предъявляемые к качеству)
2. Провести оценку качества по показателям
 - 2.1 Анализ полноты информации указанной на маркировке
 - 2.2 Определение герметичности и внешнего вида исследуемого образца
 - 2.3 Определение массы нетто
 - 2.4 Органолептические показатели
3. Дать заключение о качестве исследуемого образца

Товароведная оценка качества молочных товаров на примере кисломолочных напитков

- 1 Изучить нормативную документацию на конкретный вид продукта (классификация, требования, предъявляемые к качеству)
2. Провести оценку качества по показателям
 - 2.1 Анализ полноты информации указанной на маркировке
 - 2.2 Определение массы нетто/ объема и допустимого отрицательного отклонения
 - 2.3 Определение титруемой кислотности
 - 2.4 Органолептические показатели
3. Дать заключение о качестве исследуемого образца

Товароведная оценка качества мясных товаров на примере мясных консервов

- 1 Изучить нормативную документацию на конкретный вид продукта (классификация, требования, предъявляемые к качеству)
2. Провести оценку качества по показателям
 - 2.1 Анализ полноты информации указанной на маркировке
 - 2.2 Определение массы нетто
 - 2.3 Органолептические показатели
 - 2.4 Определение наличия крахмала по качественной реакции
3. Дать заключение о качестве исследуемого образца

Товароведная оценка качества рыбных товаров на примере рыбных консервов

- 1 Изучить нормативную документацию на конкретный вид продукта (классификация, требования, предъявляемые к качеству)
2. Провести оценку качества по показателям
 - 2.1 Анализ полноты информации указанной на маркировке
 - 2.2 Определение массовой доли составных частей и массы нетто
 - 2.3 Органолептические показатели
3. Дать заключение о качестве исследуемого образца

Тема 2. Качество товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции (ПК-1)

Основные понятия: ассортимент товаров; товарная номенклатура. Классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента. Влияние отдельных показателей ассортимента на результаты коммерческой деятельности торговых организаций. Управление ассортиментом товаров. Формирование ассортимента товаров. Ассортиментная политика: цели; задачи; основные направления.

Качество товаров

Основные понятия: качество, требования к качеству. Роль и значение качества товаров в условиях рыночной экономики. Свойства и показатели качества. Классификация показателей качества. Номенклатура потребительских свойств: понятие, классификация на группы и подгруппы, их краткая характеристика. Безопасность товаров: понятие, виды безопасности..

Оценка качества товаров

Определение и этапы оценки качества товаров. Основные понятия: градация (класс, сорт); стандартный и нестандартный товар; брак. Дефекты и несоответствия товаров: понятие, классификация дефектов, причины возникновения.

Количественная характеристика товаров

Количественная характеристика : основные понятия и градация (единичный экземпляр, упаковочная единица, товарная партия) .Контроль качества и количества товарных партий. Требования к отбору проб. Правила отбора проб. Приемочные и браковочные числа, приемочный уровень дефектности. Идентификация товара

Влияние отдельных показателей ассортимента на результаты коммерческой деятельности торговых организаций. Управление ассортиментом товаров.

Факторы, влияющие на формирование товарного сорта. Природный и товарный сортамент. Основные и частные признаки деления по качеству, классы, номера, марки.

Тема 3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения (зерномучные, кондитерские, вкусовые, плодоовощные) (ПК-1)

Краткая характеристика группы кондитерских товаров, их место и роль в рационе человека. Групповой ассортимент кондитерских товаров, стандартная, торговая классификация. Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания. Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских товаров.

Товароведение и экспертиза тропических и субтропических фруктов, орехоплодных товаров. Классификация и особенности товарной оценки дикорастущих плодов и ягод, грибов. Классификация и товароведная характеристика концентрированных товаров растительного происхождения. Классификация и товароведная характеристика лекарственных и ядовитых растений.

Тема 4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения (мясные, рыбные, молочные, пищевые жиры и продукты яйцеводства) (ПК-1).

Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания. Ассортимент и товароведная характеристика пищевых жиров из нетрадиционного сырья.

Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания. Ассортимент и товароведная характеристика продуктов переработки молока с применением растительных жиров.

Товароведная характеристика мясных товаров, произведенных с заменителями белка животного происхождения. Потребительские свойства кулинарных мясных товаров.

Товароведение рыбных товаров.

Краткая характеристика группы рыба и нерыбные морепродукты, и продукты их переработки, их место и роль в рационе человека. Классификация рыбных товаров, стандартная, торговая классификация.

Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания. Ассортимент и товароведная характеристика рыбных товаров

Ассортимент и товароведная характеристика второстепенного сырья морского промысла. Товароведная характеристика рыбных товаров, произведенных из нетрадиционного сырья

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрено учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Ивашевская Е. Б., Рязанова О. А. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 384 – Режим доступа:<https://e.lanbook.com/book/156407>

3. Мотовилов О. К., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167383>

4. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 470 – Режим доступа:<https://urait.ru/bcode/488645>

5. Григорян Е. С. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 265 – Режим доступа:<https://znanium.ru/catalog/product/1910446>

6. Ляшко А.А., Ходыкин А.П., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 676 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2084817>

7. Мирзоев А.М. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 305 – Режим доступа:<https://book.ru/book/950677>

Дополнительная литература:

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 412 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093719>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Альта Максимум. Лицензионное соглашение, Лицензия.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

1. Что такое сорт и ассортимент товара?
2. Какие свойства и показатели ассортимента товара вы знаете?
3. Как формируется ассортимент товара?
4. Как влияют отдельные показатели ассортимента товара на результаты коммерческой деятельности?
5. Какие категории товарных классификаторов существуют? Охарактеризуйте их.
6. Показатели качества товара: понятие, классификация, назначение.
7. Свойства безопасности товара.
8. Правила построения номенклатуры потребительских свойств товара.
9. Показатели, характеризующие биологические свойства товара.
10. Функциональные свойства товара.
11. Дайте определение понятию «дефекты» товара, как они группируются.
12. В каких показателях динамики качества товара проявляются предпочтения потребителей в покупках?
13. Раскройте содержание основных градаций качества товара.
14. Принципы деления товара на товарные сорта.
15. Методы оценки качества товаров.
16. Причины возникновения товарных дефектов.
17. Назначение идентификации товара
18. Методы идентификации товара
19. Основные градации количественных характеристик товаров
20. Какие требования предъявляют к отбору проб товара?
21. Охарактеризуйте выборочный и сплошной контроль качества товара.
22. Раскройте содержание основополагающей, коммерческой и потребительской информации о товаре.
23. Перечислите виды и раскройте основное содержание товаросопроводительных документов.
24. Маркировка товара: виды, назначение, требования, содержание.
25. Требования к информации о товаре для потребителей.
26. Виды товарных информационных знаков, их назначение.
27. Штриховое кодирование товаров.
28. Пищевая ценность молока.
29. Требования к качеству питьевого молока.
30. Основное сырьё в производстве маргарина. Его пищевая ценность.
31. Назовите показатели, по которым определяется упитанность говядины и баранины и свинины.
32. Товароведные клейма для свинины по категории упитанности (рисунок).
33. Перечислите органолептические показатели, по которым определяется свежесть мяса.
34. Три категории свежести мяса. Отличия между ними (для охлажденного мяса) по органолептическим показателям. Направления использования.
35. Классификация субпродуктов (по строению и составу; в зависимости от особенностей обработки; по пищевой ценности)
36. Классификация пищевых яиц.
37. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
38. Продукты из мяса и колбасные изделия. Отличительные признаки. Формирование качества в процессе производства. Роль посола, копчения, тепловой обработки, сушки в формировании потребительских свойств.
39. Классификация и характеристика ассортимента продуктов из свинины.
40. Сырьё и материалы колбасного производства. Классификация колбасных изделий и характеристика ассортимента колбас, вырабатываемых в соответствии с ГОСТ и ГОСТ Р.
41. Требования к качеству продуктов из мяса и колбасных изделий. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

42. Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом. Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
43. Пищевые яйца и яичные товары. Классификация и требования к качеству яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, хранение яиц и яичных товаров.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету

Задания закрытого типа:

Номер задания	Содержание задания	Компетенция
1	Градация качества продукции определенного вида, устанавливаемая при государственной аттестации	ПК - 1
2	Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течение определенного промежутка времени, установленного нормативным документом	ПК-1
3	Назовите способность товара удовлетворять физиологические и социальные потребности	ПК-1
4	Что не относится к формам товарной информации?	ПК-1
5	На какие группы делятся показатели качества по количеству характеризующих свойств	ПК-1

Задания открытого типа:

Номер задания	Содержание задания	Компетенция
1	Дайте определение понятия «Качество товара».	ПК-1
2	Определите принципы подразделения представленных продовольственных товаров на товарные сорта (сырьевой, технологический или комплексный). Мука пшеничная хлебопекарная; Крупа рисовая; Масло сливочное; Изделия макаронные; Рыба мороженая.	ПК - 1
3	Перечислите физико-химические показатели качества чая, регламентируемые в соответствии с требованиями НД: содержание влаги, массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ, зараженность, массовая доля мелочи, металломагнитная примесь.	ПК-1
4	Рассчитайте теоретическую и фактическую калорийность 1 стакана питьевого молока (200мл). По таблице химического состава или по учебнику товароведения средний химический состав коровьего молока (в %): жира — 3,2; белков — 3,5; молочного сахара — 4,7; золы — 0,7. При этом усвояемость жиров составляет – 94%, усвояемость белков – 84,5%, усвояемость углеводов – 95,6%.	ПК-1
5	Выберите пищевую добавку, информацию о наличии которой, допускается не наносить на упаковку продовольственного товара при концентрации менее 10мг/л: диоксид серы или аспартам?	ПК-1
6	Назовите виды крупы, вырабатываемые из гречихи.	ПК-1
7	Определите род, класс, подкласс, группу, подгруппу, вид, наименование - плюшка «Московская».	ПК-1
8	Перечислите признаки, положенные в основу классификации молока питьевого: используемое молочное сырье, режим термической обработки, массовая доля белка, кислотность, способ обработки.	ПК-1
9	Чем обусловлена органолептическая ценность продукта: наличием	ПК-1

	жиров, наличием вкуса и запаха, наличием углеводов, наличием красителей и консервантов.	
10	Для того чтобы полно удовлетворять потребности, необходимо на стадии разработки сформулировать: ассортиментные характеристики, требования к товарам, качество.	ПК-1