

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.06.2025 08:38:18
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e603f

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

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

Одобрена
на заседании кафедры

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	27.03.02 Управление качеством
Профиль	Управление качеством в производственно-технологических системах и сфере услуг
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
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	6
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	7
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	11
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13

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 27.03.02 Управление качеством(приказ Минобрнауки России от 31.07.2020 г. № 869)
---------	---

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 (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 5						
Зачет	144	20	8	12	120	4

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
производственно-технологический	

ПК-1 причинснижения качествапродукции (работ, услуг) иразработка предложений устранению	Анализ (работ, услуг) иразработка поих	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством(менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации и международноезаконодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджментукачества) продукции (работ, услуг) Современный российский и зарубежный опыт в области управлениякачеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Показатели качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые продукцию (работы, услуги) Методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества Методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) Современные инструменты контроля качества и управления качеством Методы контроля (качественных и количественных) показателейкачества продукции (работ, услуг)</p>
		<p>ИД-2.ПК-1 Уметь: Систематизировать и анализировать данные попоказателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации Анализировать рекламации и претензии к качеству продукции (работ,услуг) с учетом положений нормативно-технической документации Применять современные инструменты контроля качества и управлениякачеством Применять методологию анализа видов и последствий потенциальныхотказов и методологию развертывания функций качества Применять методы квалиметрического анализа продукции (работ,услуг), в том числе при проектировании Применять современные методы выявления дефектов, вызывающихухудшение качественных и количественных показателей продукции(работ, услуг), в том числе с использованием аналитики большихданных Применять на практике стандарты в области системы управлениякачеством (менеджмента качества) и регламентирующие системыменеджмента измерений (управления измерениями), аккредитацию,оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающиетребования по безопасности</p>
		<p>ИД-3.ПК-1 Иметь практический опыт: Сбор данных по показателям качества, характеризующимразрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги) Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшениекачественных и количественных показателей продукции (работ, услуг),в том числе с использованием аналитики больших данных Разработка предложений по устранению дефектов, вызывающихухудшение качественных и количественных показателей продукции(работ, услуг), с выбором оптимальных решений</p>

<p>П К - 2 Инспекционный контроль качества продукции (работ, услуг)</p>	<p>ИД-1.ПК-2 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством(менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений Законодательство Российской Федерации в области недобросовестной конкуренции Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг) Современный российский и зарубежный опыт в области инспекционного контроля качества продукции (работ, услуг) Методы построения моделей исследуемых процессов, явлений и объектов Методы идентификации исследуемых процессов, явлений и объектов</p>
	<p>ИД-2.ПК-2 Уметь: Выполнять статистическую обработку результатов контроля и измерений Применять методы контроля за применением технических регламентов, стандартов, технических условий и документов по управлению качеством Анализировать системы управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) в организации Применять нормативно-техническую документацию в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества) Разрабатывать рекомендации, направленные на улучшение функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации Применять современные методологии совершенствования производственных процессов</p>
	<p>ИД-3.ПК-2 Иметь практический опыт: Инспекционный выборочный контроль на рабочих местах качества производства продукции (выполнения работ, оказания услуг) Инспекционный выборочный контроль соблюдения требований технологических регламентов, стандартов, технологических условий Инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции Выполнение работ по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации</p>

<p>ПК-4 Разработка мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), несоответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров</p>	<p>ИД-1.ПК-4 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации в области недобросовестной конкуренции Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг) Методы предотвращения выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям Методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий Современные инструменты контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) Методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества продукции (работ, услуг)</p>
	<p>ИД-2.ПК-4 Уметь: Применять нормативно-техническую документацию области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Применять методы предотвращения выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации Применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и стандарты, регламентирующие системы менеджмента измерений (управления измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности Применять современные инструменты контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) Применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества продукции (работ, услуг)</p>
	<p>ИД-3.ПК-4 Иметь практический опыт: Исследование заключений по поступающим претензиям и рекламациям и выявленным дефектам, вызывающим ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) Выбор методов и методик решения конкретной производственной задачи по предотвращению выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставки договоров Разработка плана мероприятий по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующих требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров</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 5		20					
Тема 1.	Основы товароведения и экспертизы товаров, нормативно-правовая база. Классификация и	20				20	
Семестр 5		34					
Тема 2.	Качество товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие	34				34	
Семестр 5		64					
Тема 3.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения (зерно, мука, кондитерские,	64	4		12	48	
Семестр 5		22					
Тема 4.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения (мясные,	22	4			18	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1	Тест №1	10 вопросов	10 баллов
Тема 2	Тест №2	15 вопросов	10 баллов
Тема 3	Тест №3	21 вопросов	10 баллов
Тема 4	Тест №4	23 вопросов	10 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
5 семестр (За)	Тест	10 вариантов Количество вопросов – 20.	10 баллов По 0,5 балла за каждый правильный ответ. "Зачет" - 5-10 баллов. "Не зачет" - 0-4 балла.

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 3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения(зерномучные, кондитерские, вкусовые, плодоовощные). (ПК-2, ПК-4)
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения(зерномучные, кондитерские, вкусовые, плодоовощные).

Тема 4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения(мясные, рыбные, молочные, пищевые жиры и продукты яйцеводства)(ПК-2, ПК-4).
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.
Товароведная характеристика молочных товаров. Товароведная характеристика мясных и рыбных товаров.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Качество товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции (ПК-1).
Ассортимент и качество товаров, показатели и свойства. Оценка и контроль качества товаров.
Ассортимент и качество товаров, показатели и свойства. Оценка и контроль качества товаров.
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.

Тема 3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения(зерномучные, кондитерские, вкусовые, плодоовощные). (ПК-2, ПК-4)
Товароведная оценка качества зерномучных товаров
Товароведная характеристика экзотических плодов, алкогольной продукции, шоколада
Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров: мука, крупы
Товароведная характеристика замороженной плодовоовощной продукции

Тема 4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения(мясные, рыбные, молочные, пищевые жиры и продукты яйцеводства)(ПК-2, ПК-4).

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

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

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено

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. Мирзоев А.М. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 305 – Режим доступа: <https://book.ru/book/950677>
3. Рензьева Т.В., Резниченко И. Ю., Савенкова Т.В., Позняковский В.М. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 274 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2083887>
4. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В., Положишникова М.А., Гончаренко О.В., Коснырева Л. М., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2024. - 886 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2128260>
5. Голубенко О.А., Коник Н.В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 238 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2186562>
6. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 442 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/559659>

Дополнительная литература:

2. Рязанова О. А., Николаева М.А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2020. - 224 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1045673>
3. Ивашевская Е. Б., Рязанова О. А., Под о. р., профессора б. н., доктора Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 384 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/200402>
4. Терещенко В. П., Альшевская М. Н. Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 240 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211718>
5. Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Под о. р., профессора В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 316 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/238532>
6. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2021. - 200 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2084681>

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:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Тг000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии -Без ограничения срока.

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.

Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Тг000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии -Без ограничения срока.

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

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

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

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

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/экзамену

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

Примерные практические задания к зачету ПК-1, ПК-2, ПК-4

Задания открытого типа

Задание 1.

В кондитерском магазине в ассортименте товаров имеется 20 наименований глазированных конфет кондитерской глазурью по средней цене 670 рублей; 14 наименований карамели по средней цене – 120 рублей; 5 видов мармелада по средней цене – 96 рублей и 4 вида зефира по средней цене 180 рублей. Определите структуру ассортимента в натуральном и денежном выражении.

Задание 2.

В ассортименте магазина имеются сыры: Швейцарский, Голландский, Российский, Пошехонский, Сулугуни, Бри, Камамбер. Первые четыре наименования относятся к группе твердых сычужных сыров. Поэтому действительный показатель для группы твердых сычужных сыров будет равен – 4. В ГОСТ показатель равен 20, еще 6 наименований таких сыров поступает по импорту. Устойчивым спросом пользуются 7 наименований сыров. Определить коэффициент полноты и коэффициент устойчивости твердых сыров.

Задание 3.

Определите степень обновления промышленного ассортимента по годам и за два года, если в 2021 году предприятие выпустило – 5 новых товаров, общее количество выпускаемых товаров предприятием равно – 45, а в 2022 году – 3, при общем количестве товаров – 34. Ответ обоснуйте.

Задание 4.

Идентифицировать соответствует ли товар заявленным требованиям путем расчета фактической энергетической ценности риса.

Заявленная энергетическая ценность риса – 550 ккал/100 грамм. Белка – 7,0 г; Жиры – 1,0 грамм; Углеводы – 76,9 грамм.

Задание 5.

Определите род, класс, подкласс, группу, подгруппу, вид, наименование - плюшка «Московская».

Задание 6.

Определите принципы подразделения представленных продовольственных товаров на товарные сорта (сырьевой, технологический или комплексный). Мука пшеничная хлебопекарная; Крупа рисовая; Масло сливочное; Изделия макаронные; Рыба мороженая.

Задание 7

Перечислите признаки, положенные в основу классификации молока питьевого: используемое молочное сырье, режим термической обработки, массовая доля белка, кислотность, способ обработки.

Задание 8.

На базу поступила партия гречишного меда в стеклянных банках массой нетто 300г. Фасованный мед имеет темно-коричневый цвет, сладкий, с небольшой горчинкой, приятный, без посторонних привкусов вкус, с тонким ароматом. По внешнему виду – жидкая тягучая масса.

По физико-химическим показателям показатели качества имели следующие значения:

Массовая доля влаги – 19 %;

Массовая доля сахарозы – 3,5 %;

- Массовая доля редуцирующих сахаров – 84%;

- Диастазное число – 12 ед. Готе;

Дайте заключение о качестве партии. Соответствует ли описание гречишного меда с его идентификационными признаками. Ответ аргументируйте.

Задание 9.

В магазин поступила партия мясных консервов «Говядина тушеная» в/с. При исследовании качества установлено: вкус и запах свойственные тушеной говядине, без посторонних привкусов и запахов, при извлечении из банки кусочки частично распадаются, имеются включения сухожилий, мясной сок слегка мутноватый. Массовая доля жира – 20%, массовая доля мяса и жира – 60%. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии консервов.

Задание 10.

При приемке масла «Крестьянского» сладко-сливочного по качеству установлено: невыраженный сливочный вкус с привкусом растопленного масла, слабо крошливая консистенция, на поверхности наличие одиночных капель влаги, цвет светло-желтый, однородный по всей массе. Дайте заключение о качестве образца и о возможности его приемки.

Задание 11.

На продовольственный склад поступила партия яблочного натурально сока в тетрапакетах вместимостью 1дм³. При определении качества установлено: массовая доля сухих веществ – 10,5%, общая кислотность в пересчете на яблочную кислоту – 13,5%. Сок прозрачный, янтарного цвета с хорошо выраженным вкусом и ароматом. Определите соответствие качества сока требованиям стандарта.

Задание 12.

Задача 5. Рассчитайте теоретическую и фактическую калорийность 1 стакана томатного сока (200мл). По таблице химического состава или по учебнику товароведения средний химический состав томатного сока с мякотью (в %): углеводы — 3,0; пищевые волокна — 1,0. При этом усвояемость углеводов – составляет 87%, пищевых волокон - 25%.

Задание 13.

Рассчитайте теоретическую и фактическую калорийность 100гр. сыра «Бри». По таблице химического состава или по учебнику товароведения средний химический состав (в %): жира — 21,9г.; белков — 16г; углеводов - 1,0. При этом усвояемость жиров составляет – 98%, усвояемость белков – 94,5%, усвояемость углеводов – 97%.

Задание 14.

На основе данных, представленных в таблице, рассчитать показатель полноты ассортимента текстильных галантерейных товаров.

№ п/п	Наименование товара	Количество фактическое	Количество рекомендуемое	Коэффициент широты ассортимента
1	Лента атласная	40	90	
2	Косая атласная бейка	26	60	
3	Лента шелковая	12	20	
4	Шнур текстильный	6	8	
5	Банты шифоновые	8	26	
6	Кружева из натурального хопка	24	40	
7	Кружева из искусственных нитей	4	10	
8	Нитки капроновый	24	28	
9	Нитки нейлоновые	24	28	

Задание 15.

В магазине в ассортименте натуральных сыров имеется 2 наименования сверхтвердых сычужных сыров по средней цене 1200 рублей; 7 наименований полутвердых сычужных сыров по средней цене – 850 рублей; 3 вида мягких сыров по средней цене – 560 рублей. Определите структуру ассортимента в натуральном и денежном выражении.

Задания закрытого типа**Задание 1**

Что не относится к формам товарной информации?

- а). Потребительская информация;
- б). Цифровая информация;
- с). Изобразительная информация.

Задание 2

Градации качества продукции определенного вида, устанавливаемая при государственной аттестации

- а). Годная продукция;
- б). Категория качества продукции;
- с). Сорт продукции.

Задание 3

Экспертный метод оценки качества продукции основан на учете мнений

- а). Потребителей;
- б). Дегустаторов;

с). Специалистов-экспертов.

Задание 4.

Основные сведения о товаре, имеющие решающее значение для идентификации и предназначенные для всех субъектов рыночных отношений – это

- а). Основополагающая товарная информация;
- б). Коммерческая товарная информация;
- с). Потребительская товарная информация.

Задание 5.

Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течение определенного промежутка времени, установленного нормативным документом

- а). Качество;
- б). Сохраняемость;
- с). Органолептическая ценность.

Задание 6.

Назовите способность товара удовлетворять физиологические и социальные потребности.

- А). Назначение;
- Б). Свойство;
- В). Качество.

Задание 7.

Количество разновидностей, наименований товаров однородных и разнородных групп.

- А). Новизна ассортимента;
- Б). Полнота ассортимента;
- В). Широта ассортимента.

Задание 8.

Отношение количества новых товаров в общем перечне к общему количеству товаров, имеющих в ассортименте.

- А). Коэффициент новизны;
- Б). Широта ассортимента;
- В). Устойчивость ассортимента.

Задание 9.

Брак – это:

- А). товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
- Б). товар с допустимыми дефектами;
- В). товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей.

Задание 10.

Биологическая безопасность возникает:

- А). микробиологических заболеваниях;
- Б). микробиологических заболеваниях и зооповреждениях;
- В). зооповреждениях и паразитологических повреждениях;

Задание 11.

Специфические показатели качества присущи:

- А). большинству товаров;
- Б). определенной партии товаров;
- В). единичным экземплярам товаров или товарным партиям.

Задание 12.

Сортамент – это:

- А). градация нестандартных товаров с устранимыми дефектами;
- Б). градация стандартных товаров;
- В). совокупность сортов, относящихся к одноименному товару.

Задание 13.

Потребительскую стоимость продукт реализует как:

- А). товар;
- Б). продукт производства;
- В). модель.

Задание 14.

Методы товароведения классифицируют:

- А). на теоретические, эмпирические, практические, инструментальные;
- Б). на теоретические, эмпирические, социологические;
- В). на теоретические, эмпирические, практические, органолептические.

Задание 15.

Эргономические свойства обеспечивают:

- А). удобство и комфорт при употреблении;
- Б). способность товаров сохранять функциональное назначение;
- В). способность товаров удовлетворять эстетические потребности.