

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.06.2026 10:29:30
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb5c507a9531e6074

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

09.12.2025 г.
протокол № 5
Зав. кафедрой Плиски 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.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Основы товароведения и экспертизы
Направление подготовки	38.03.06 Торговое дело
Профиль	Коммерческая деятельность и логистика предприятий
Форма обучения	очно-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	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	10
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12

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 38.03.06 Торговое дело (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 963)
---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

является изучение теоретических положений и приобретение практических навыков в области товароведения, а также приобретение первичных умений применять отдельные методы товароведения и определять основополагающие характеристики потребительских товаров. Проводить оценку и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров. Решать тактические задачи в торгово-экономической, торгово-организационной, торгово-технологической и административно-управленческой сферах.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

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 1						
Зачет	144	16	8	8	124	4
Семестр 2						
Экзамен, Контрольная работа	144	8	0	8	127	4
	288	24	8	16	251	8

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
---------------------------------	-----------------------------------

<p>ОПК-1 Способен применять знания экономической и управленческой теории при решении оперативных и тактических задач в торговой-экономической, торговой-организационной, торговой-технологической и административно-управленческой сферах;</p>	<p>ИД-1.ОПК-1 Знать: основы экономической и управленческой теории при решении оперативных и тактических задач; нормативные документы и действующее законодательство в товаро-ведной деятельности; свойства и показатели ассортимента товаров; номенклатуру потребительских свойств и показателей качества; номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров; основные этапы развития маркетинга как науки; содержание концепций управления маркетингом на предприятии; практические подходы к определению источников и механизмов обеспечения конкурентного преимущества организации; общие положения о виде деятельности организаций, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач</p>
	<p>ИД-2.ОПК-1 Уметь: исследовать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию; управлять поведением потребителей на всех этапах процесса принятия потребительского решения; выявлять маркетинговые проблемы при анализе конкретных ситуаций и намечать способы их решения; оценивать конкурентоспособность предприятия и выработать мероприятия по её повышению; работать с основными документами в организации, закрепляющими управленческие решения при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений; решать задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической среды; использовать нормативные документы в товаро-ведной деятельности и соблюдать действующее законодательство; анализировать и формировать ассортимент товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; основные процедуры при контроле качества товаров.</p>
	<p>ИД-3.ОПК-1 Иметь практический опыт: работы с информационно-коммуникационными технологиями в решении задач профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности, в т.ч. работы с нормативной документацией в товаро-ведно-оценочной деятельности с учетом методов управления ассортиментом товаров в торговом предприятии</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 1		140					
Тема	Предмет, цели и задачи	9,5	1	0,5		8	
Тема 2.	Классификация и кодирование	21,5	1	0,5		20	

Тема 3.	Свойство и качество потребительских товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров	23	2	1		20	
Тема 4.	Контроль качества и методы исследования потребительских товаров	28	2	2		24	
Тема 5.	Основы хранения потребительских товаров	13,5	1	0,5		12	
Тема 6.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения	44,5	1	3,5		40	
Семестр 2		135					
Тема 7.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения	70		4		66	
Тема 8.	Общая характеристика и классификация непродовольственных товаров	10				10	
Тема 9.	Товароведение и экспертиза тары и упаковочных материалов	14		2		12	
Тема 10	Товароведение и экспертиза отдельных групп непродовольственных товаров	41		2		39	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 2	Творческое задание.	Оформляется в виде отчета по форме предложенной	5 баллов
Темы 2-3	Аудиторная контрольная работа 1.	Контрольная работа состоит из пяти вариантов, в каждом варианте 5 заданий.	5 баллов
Тема 6	Аудиторная контрольная работа 2.	Контрольная работа состоит из трех вариантов, в каждом варианте 5 заданий.	5 баллов
Темы 1-10	Тест	В тесте 17 заданий с вариантами	5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
1 семестр (За)	Билет	3 вопроса	зачет/незачет
2 семестр (Эк)	Билет	2 теоретических вопроса и 1 практическое задание	Оценивается по 5-бальной шкале (от 2 до 5 баллов).

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

<p>Тема 1. Предмет, цели и задачи товароведения Цель, задачи, структура учебной дисциплины. Принципы товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности.</p>
<p>Тема 2. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент потребительских товаров Классификация как метод кодирования. Ассортимент потребительских товаров: понятие и его классификация.</p>
<p>Тема 3. Свойство и качество потребительских товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров Свойства и показатели качества. Пищевая ценность продовольственных товаров.</p>
<p>Тема 4. Контроль качества и методы исследования потребительских товаров Методы оценки качества потребительских товаров.</p>
<p>Тема 5. Основы хранения потребительских товаров Процессы, протекающие при хранении.</p>
<p>Тема 6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент потребительских товаров Изучение методов классификации и кодирования товаров. Изучение количественных показателей ассортимента товаров. Решение задач.</p>
<p>Тема 3. Свойство и качество потребительских товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров Показатели и градации качества. Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.</p>
<p>Тема 4. Контроль качества и методы исследования потребительских товаров Отработка методов оценки качества потребительских товаров. Дефекты потребительских товаров.</p>
<p>Тема 5. Основы хранения потребительских товаров Расчет количественных потерь</p>
<p>Тема 6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения Отработка методики оценки качества зерномучных и кондитерских товаров. Отработка методики оценки качества плодоовощных и вкусовых товаров</p>

<p>Тема 7. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения</p> <p>Отработка методики оценки качества молочных товаров и пищевых жиров Отработка методики оценки качества мясных товаров Отработка методики оценки качества рыбных товаров</p>
<p>Тема 9. Товароведение и экспертиза тары и упаковочных материалов</p> <p>Классификация тары и упаковочных материалов. Классификация средств маркирования. Требования, предъявляемые к отдельным видам упаковочных материалов.</p>
<p>Тема 10. Товароведение и экспертиза отдельных групп непродовольственных товаров</p> <p>Особенности классификации и оценки качества парфюмерно-косметических товаров. Особенности классификации, формирования ассортимента и оценки качества силикатных и керамических изделий</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 2. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент потребительских товаров Управление ассортиментом. Теоретические, эмпирические и практические методы классификации. Кодирование товаров.</p>
<p>Тема 3. Свойство и качество потребительских товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров Свойства и показатели качества. Химия пищевых веществ. Номенклатура потребительских свойств и показателей.</p>
<p>Тема 4. Контроль качества и методы исследования потребительских товаров Градации качества. Понятия: сорт, номер, марка, артикул. Современные методы оценки качества потребительских товаров</p>
<p>Тема 5. Основы хранения потребительских товаров Меры по снижению и предупреждению потерь</p>
<p>Тема 6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения Особенности товароведных характеристик отдельных групп товаров растительного происхождения.</p>
<p>Тема 7. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения Особенности товароведных характеристик отдельных групп молочных товаров и пищевых жиров Особенности товароведных характеристик отдельных групп мясных товаров Особенности товароведных характеристик отдельных групп рыбных товаров и объектов нерыбного промысла</p>
<p>Тема 8. Общая характеристика и классификация непродовольственных товаров Изучить классификации непродовольственных товаров по заданию преподавателя</p>
<p>Тема 9. Товароведение и экспертиза тары и упаковочных материалов Изучение свойств и состава упаковочных материалов</p>

Тема 10. Товароведение и экспертиза отдельных групп непродовольственных товаров
Товароведная характеристика, особенности состава и оценка качества отдельных групп парфюмерно-косметических товаров
Товароведная характеристика, особенности художественного исполнения и декорирования отдельных видов силикатных и керамических изделий
Товароведная характеристика, особенности формирования ассортимента и оценки качества отдельных групп кожгалантерейных товаров

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

Выполненная контрольная работа должны быть размещена в разделе "Портфолио", адрес: <https://portfolio.usue.ru>

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Приложение 6

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. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Уч.: В 2ч.Ч.1/М.А.Николаева-Норма:ИНФРА-М,2014-368с (п) [Электронный ресурс]:Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II:Товарная экспертиза : Учебник. - Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2021. - 192 –Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141782>

3. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Уч.: В 2ч.Ч.1/М.А.Николаева-Норма:ИНФРА-М,2014-368с (п) [Электронный ресурс]:Часть 1. Теоретические основы товароведения : Учебник. - Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2022. - 368 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1852183>

4. 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>

5. Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. Теоретические основы товароведения экспертизы [Электронный ресурс]:Учебное пособие для бакалавров : Учебное пособие. - Москва:Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 192 – Режим доступа:<https://znanium.com/catalog/product/2084477>

Дополнительная литература:

2. Шевченко В. В., Выговтов А. А., Карасева Е. Н., Лазарев Е. Н., Малютенкова С. М., Нилова Л. П., Пилипенко Т. В., Старостенко И. Э. Товароведение и экспертиза потребительских товаров:учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение экспертиза товаров". - Москва: ИНФРА-М, 2012. - 751

3. Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Белкин Ю. Д., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А., Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров:учебник для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика" (уровень бакалавриата) и "Таможенное дело" (уровень специалитета). - Москва: Дашков и К°, 2020. - 948

4. Чалых Т. И., Пехташева Е. Л., Райкова Е. Ю., Умаленова Н. В., Фукина О. В., Ибрагимова Н. А., Золотова С. В., Сорокин Д. А., Горюнова О. Б., Чалых Т. И., Умаленова Н. В. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров:учебник для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело" (квалификация "бакалавр"). - Москва:Дашков и К°, 2020. - 759

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 № Tr000523459 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 № Tr000523459 от 14.10.2020 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.

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

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 к зачету/экзамену

Вопросы к зачету

1. Что является предметом товароведения?
2. Что такое потребительная стоимость товаров?
3. На каких принципах базируется товароведение?
4. В качестве чего продукт реализует потребительную стоимость?
5. Что изучает товароведение?
6. Что является объектами товароведной деятельности?
7. Что такое товар?
8. Какие свойства товара называют потребительскими?
9. На какие виды классифицируют методы товароведения?
10. Какие вопросы включают используемые в товароведной деятельности практические методы?
11. Что такое признак классификации?
12. Каковы основные признаки классификации товаров?
13. На чем основан иерархический метод классификации?
14. В чем состоит отличительная особенность фасетного метода классификации?
15. Что представляет собой классификация?
16. Где указаны коды на отечественную продукцию?
17. Где указаны наименования и коды импортной продукции?
18. Какие цифры используют для обозначения разделов и групп в ТН ВЭД?
19. Расшифруйте код по ТН ВЭД (товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности) 1.0208 10 100.
20. Какими знаками обозначены товарные позиции и субпозиции в ТН ВЭД?
21. Что включает товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности?
22. Из каких ступеней состоит система классификации ТН ВЭД?
23. Для чего используют контрольное число штрихового кода?
24. На какую упаковку наносят Штрих-код EAN-13?
25. Что включает в себя штриховой код?
26. Какие штриховые коды наиболее распространены в международной практике?
27. Для чего предназначено штриховое кодирование?
28. Как называют множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребностей?
29. Что такое подкласс однородных товаров?
30. Что определяет подмножество товаров, удовлетворяющих специфичные группы потребностей и обусловленных особенностями применяемых видов сырья, материалов?
31. Что представляет собой подгруппа товаров?
32. Что представляет собой вид товара?
33. Какие классификационные признаки положены в основу деления класса "пищевые продукты"?
34. Какие товары относятся к пищевым продуктам животного происхождения?
35. На какие подклассы подразделяют класс продовольственных товаров по происхождению основного сырья? Какие товары относят к товарам растительного происхождения?
36. Какие товары относят к товарам смешанного (комбинированного) происхождения?
37. Что представляет собой перечень однородных и разнородных товаров общего и аналогичного назначения?
38. Что такое ассортимент товаров?

39. Для чего предназначен ассортимент товаров?
40. Какой ассортимент различают по месту нахождения товаров?
41. Что представляет собой промышленный ассортимент?
42. Как называют ассортимент товаров, представленный их разновидностями?
43. Чем торговый ассортимент отличается от промышленного?
44. Какие виды ассортимента различают в зависимости от широты охвата товаров?
45. По какому признаку объединен групповой (укрупненный) ассортимент товаров?
46. Чем сложный ассортимент отличается от простого?

Вопросы к экзамену:

1. Зерномучные товары. Классификация однородной группы, ее отличительные особенности от других товарных групп.
2. Изделия хлебобулочные: особенности классификации и формирования ассортимента.
3. Крупы: классификация, особенности потребительской ценности отдельных видов круп.
4. Изделия макаронные: классификация и ассортимент.
5. Кондитерские товары. Классификация однородной группы, ее отличительные особенности от других товарных групп.
6. Изделия сахаристые. Классификация и ассортимент.
7. Продукты переработки какао – бобов: классификация, особенности пищевой ценности, транспортирование и хранение.
8. Мучные кондитерские изделия: особенности классификации и формирования ассортимента.
9. Восточные сладости: классификация, особенности потребительских свойств.
10. Плодоовощные товары: особенности классификации и формирования ассортимента.
11. Современные способы хранения и транспортирования плодоовощных товаров.
12. Вкусовые товары. Характеристика группового ассортимента, отличительные особенности товаров данной группы.
13. Продукция виноделия. Общая классификация. Факторы, влияющие на формирования торгового ассортимента.
14. Чай. Классификация и принципы формирования ассортимента.
15. Кофе. Классификация и принципы формирования ассортимента.
16. Безалкогольные напитки. Классификация, особенности потребительских свойств и формирования ассортимента.
17. Молочные товары. Особенности потребительских свойств данной группы товаров.
18. Молоко питьевое. Пищевая ценность. Нормативно – правовая документация в области контроля качества молока и молочных товаров.
19. Кисломолочные продукты: классификация и принципы формирования ассортимента.
20. Сыры натуральные и сыры переработанные. Потребительские свойства. Принципы формирования ассортимента.
21. Мясные товары. Особенности пищевой ценности и групповой ассортимент данной группы товаров.
22. Классификация мяса убойных животных. Основные принципы хранения.
23. Изделия колбасные. Классификация и принципы формирования ассортимента.
24. Консервы мясные. Классификация и ассортимент.
25. Рыбные товары. Особенности потребительской ценности. Групповой ассортимент.
26. Товароведная и ихтиологическая классификация рыбы.
27. Копченые рыбные товары. Принципы рационального хранения. Особенности пищевой ценности.
28. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент.
29. Икорные товары. Особенности пищевой ценности.
30. Основные виды текстильных материалов.

31. Натуральные волокна растительного и животного происхождения: достоинства и недостатки.
32. Искусственные волокна: достоинства и недостатки.
33. Синтетические волокна: достоинства и недостатки.
34. Классификация и характеристика современного ассортимента тканей.
35. Классификация и ассортимент швейных изделий.
36. Классификация и ассортимент трикотажных товаров.
37. Классификация обуви по основным признакам.
38. Характеристика видового ассортимента кожаной обуви.
39. Основные понятия в области пушно-меховых товаров. Классификация пушно-мехового сырья и полуфабриката.
40. Товарные свойства пушно-мехового полуфабриката; высота, густота, блеск и мягкость волосяного покрова, толщина кожаной ткани, теплозащитные свойства и износостойкость.
41. Классификация и характеристика ассортимента готовых меховых изделий.
42. Способы декорирования изделий из стекла.
43. Классификация стеклянных изделий.
44. Характеристика ассортиментных стеклянных изделий.
45. Классификация керамической посуды.
46. Сравнительная характеристика фарфора, фаянса и майолики.
47. Способы декорирования керамических изделий.
48. Классификация ассортимента мебели.
49. Характеристика ассортимента мебели по эксплуатационному, функциональному назначению, конструктивным особенностям, способам производства, материалам.
50. Комплектная мебель. Наборы и гарнитуры мебели.
51. Классификация и характеристика ассортимента металлической посуды.
52. Классификация и характеристика ассортимента ножевых товаров.
53. Классификация и характеристика ассортимента столовых приборов и кухонных принадлежностей.
54. Классификация инструментальных товаров.
55. Классификация и принципы формирования ассортимента ювелирных изделий.
56. Методы прогнозирования (математические (формализованные))
57. Методы определения и прогнозирования спроса.
58. Процедура прогнозирования
59. Экспертные методы прогнозирования.
60. Требования, предъявляемые к рыночной информации.
61. Характеристика основных подходов к анализу рынка потребительских товаров.
62. Понятие сегмента рынка. Признаки сегментации.
63. Методы сегментации рынка.
64. Признаки сегментации рынка потребительских товаров по потребителям.
65. Признаки сегментации рынка потребительских товаров по параметрам товара.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

Примерные практические задания к зачету ОПК-1

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; Жира – 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

Что не относится к формам товарной информации?

- a). Потребительская информация;
- b). Цифровая информация;
- c). Изобразительная информация.

Задание 9

Градации качества продукции определенного вида, устанавливаемая при государственной аттестации

- a). Годная продукция;
- b). Категория качества продукции;
- c). Сорт продукции.

Задание 10

Экспертный метод оценки качества продукции основан на учете мнений

- a). Потребителей;
- b). Дегустаторов;
- c). Специалистов-экспертов.

Задание 11.

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

- a). Основополагающая товарная информация;
- b). Коммерческая товарная информация;
- c). Потребительская товарная информация.

Задание 12.

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

- a). Качество;
- b). Сохраняемость;
- c). Органолептическая ценность.

Примерные практические задания к экзамену ОПК-1.

Задание 1.

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 вкуса, 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 2.

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 3.

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 4.

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 5.

Назовите способность товара удовлетворять физиологические и социальные потребности.

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

Задание 6.

Количество разновидностей, наименований товаров однородных и разнородных групп.

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

Задание 7.

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

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой управления качеством
и экспертизы товаров и услуг

_____ О.В. Плиска

**Методические рекомендации по выполнению контрольных работ
для студентов очно-заочной формы обучения**

по дисциплине

Основы товароведения и экспертизы

Направление подготовки

38.03.06 Торговое дело

Профиль

Все профили

Автор: Лейберова Наталия Викторовна, доцент, к.т.н.

Екатеринбург

2021

Введение

Студенты, изучающие дисциплину «Основы товароведения и экспертизы» согласно учебному плану сдают зачет и экзамен по данному курсу. Допуском к этому итоговому контролю знаний является успешное выполнение контрольной работы и собеседование по ней.

Цель написания контрольной работы – выработка у студентов опыта самостоятельного получения углубленных знаний по одной из проблем (тем) курса «**Основы товароведения и экспертизы**». Выполнение контрольной работы имеет большое значение:

~ во-первых, она закрепляет и углубляет знания студентов по изучаемой учебной дисциплине;

~ во-вторых, приобщает студентов к самостоятельной творческой работе с экономической литературой; приучает находить в ней основные и дискуссионные положения, относящиеся к рассматриваемой проблеме; подбирать, обрабатывать и анализировать конкретный материал и на его основе делать обоснованные выводы;

~ в-третьих, студент учится последовательно и экономически грамотно излагать свои мысли при анализе проблем, изложенных в научной литературе; связывать общие теоретические положения с конкретной действительностью;

~ в-четвертых, студент приобретает опыт подготовки выступлений и докладов на семинарских занятиях, участия в дискуссиях и научных студенческих конференциях.

Методические указания по выполнению контрольной работы.

Контрольная работа является отчетом студентов о самостоятельном изучении литературы, рекомендованной в методических указаниях.

Перед тем, как приступить к написанию контрольной работы, необходимо ознакомиться с общими указаниями по ее выполнению, правилами оформления, рекомендуемой литературой.

Работа оценивается «зачтено» или «не зачтено». При оценке учитывается умение использовать теоретический материал учебников и другой литературы, самостоятельное изложение ответов на вопросы задания.

Объем ответа не является определяющим при оценке работы. Основное значение имеет полнота ответа.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОТВЕТАМ НА ВОПРОСЫ

Изучение темы по вопросам, поставленным контрольным заданием.

1. Самостоятельное изложение ответов на вопросы задания, использование теоретического материала учебника, нормативной документации (ГОСТ) и другой литературы.

2. Конкретность ответа на поставленный вопрос, четкость изложения.

3. Работа должна быть написана разборчиво, грамотно. Контрольная работа должна быть написана в отдельной тетради (или сброшюрована) с пронумерованными страницами. Вопросы следует переписывать в том порядке, в каком они стоят в задании, затем тут же дается ответ.

4. Дословное переписывание текста из литературы не допускается. В конце работы приводится список использованной литературы

5. Задание контрольной работы содержит три вопроса. Каждый студент выполняет вариант задания, соответствующий первой букве фамилии студента таблица 1.

Таблица 1. Выбор варианта по первой букве фамилии студента.

Начальная буква фамилии	Задания к контрольной работе			Начальная буква фамилии	Задания к контрольной работе		
	1	25	49		3	37	21
А	1	25	49	Н	3	37	21
Б	2	26	50	О	4	38	22
В	3	27	11	П	5	39	23
Г	4	28	12	Р	6	40	24
Д	5	29	13	С	7	41	25
Е, Ё	6	30	14	Т	8	42	26
Ж	7	31	15	У	9	43	27
З	8	32	16	Ф, Х	10	44	28

И, Й	9	33	17	Ц, Ч	1	45	29
К	10	34	18	Ш, Щ	2	46	30
Л	1	35	19	Э, Ю	3	47	31
М	2	36	20	Я	4	48	32

Тема 1. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Предмет, цели и задачи товароведения. Состояние потребительского рынка на современном этапе. Товароведная классификация продовольственных товаров: классы, подклассы, группы, виды разновидностей.

Понятие качества товаров и методы его исследования. Контроль качества и количества товарных партий. Основные факторы, формирующие качество. Градации качества и классификация дефектов. Идентификация и прослеживаемость происхождения партионной принадлежности товаров.

Химический состав пищевых продуктов: углеводы, липиды, азотосодержащие вещества. Роль ферментов в процессе производства, витамины и их значение в питании. Физические свойства пищевых продуктов, их связь с качеством и сроками хранения.

Процессы, происходящие в пищевых продуктах при их хранении и транспортировке. Влияние различных видов тары и упаковочных материалов на качество и сохраняемость пищевых продуктов.

Стандартизация. Объекты стандартизации, виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент и качество товаров.

Сертификация. Виды сертификации, организация государственного контроля за соблюдением правил обязательной сертификации, порядок выдачи сертификатов. Правовые нормы сертификации, ее связь со стандартизацией и международными документами, ИСО 9000.

Пользуясь литературой, разберите, что является предметом и методом товароведения, уясните цель и задачи, а также связь с другими дисциплинами.

Обратите внимание на значение классификации товаров в товароведении. Выясните различия в делении продовольственных товаров на природные и товарные сорта.

Разберитесь во взаимосвязи важнейших категорий товароведения: потребительной стоимости, полезности и качестве продукции.

Качество товаров - это совокупность характеристик, относящихся к способности удовлетворять установленным и предполагаемым потребностям. Требования к качеству - это выражение определенных потребностей или их перевод в набор количественно или качественно установленных требований к характеристикам товаров. Количественная характеристика одного или нескольких свойств товара, входящих в его качество, называется показателем качества.

Обратите внимание на деление показателей качества на группы (единичные и комплексные, прямые и косвенные, базовые и относительные и др.).

Ознакомьтесь с понятиями: градация, класс, сорт товара. Определите, какой товар признается стандартным, какой нестандартным. Уясните, что такое брак, отходы.

Изучая химический состав пищевых продуктов, обратите внимание, как влияют отдельные компоненты на потребительские свойства, сохраняемость, а также на пищевые достоинства продукции.

Несмотря на разнообразие, пищевые продукты имеют много общего в составе, в процессах, происходящих во время транспортирования и хранения.

Обратите внимание на процессы, происходящие в продуктах при хранении. Задача специалиста - знать сущность каждого из них, способы влияния на скорость их протекания. Уясните понятие - сроки годности товаров. Обратите внимание на их подразделение (предельные, гарантийные, прогнозируемые). Выясните, какие товары считают товарами длительного хранения с ограниченным сроком и без ограничения срока хранения и кто осуществляет контроль за соблюдением условий и сроков годности товаров.

Товары должны иметь сведения, дающие представление об их составе, сроках годности, использовании, условиях хранения и т.д. В этой связи специалист должен знать виды, формы и средства товарной информации. Особое внимание необходимо уделить такому важному средству товарной информации, как маркировка, элементы маркировки.

Уясните сущность сертификации продукции, опишите формы сертификации, ее цели, процедуру сертификации, этапы. Укажите роль ветеринарного, санитарного, гигиенического и карантинного сертификата.

Тема 2. ЗЕРНОМУЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

При изучении зерномучных товаров, обратите внимание на следующее:

Крупа является одним из основных продуктов переработки зерна. Изучая классификацию круп, необходимо усвоить отличительные особенности ее видов, разновидностей, номеров, сортов, особенно новых видов круп повышенной биологической ценности. В заключение изучить требования к качеству круп, предъявляемые ГОСТами.

Мука является важнейшим продуктом переработки зерна и основным сырьем для производства печеного хлеба, макаронных, сухарных, бараночных изделий, которые занимают большое место в торговле и потреблении пищевых продуктов.

Изучая классификацию муки, запомните ее виды, типы, сорта. Изучите характерные особенности различных видов, типов, сортов, а также показатели качества муки.

Макаронные изделия имеют большое значение в торговле и общественном питании. Изучите их классификацию, требования к качеству этих изделий по стандарту.

Хлеб является основным продуктом питания человека, что обусловлено его благоприятным химическим составом, пористым строением, приятным вкусом и ароматом и высокой усвояемостью. Изучите классификацию и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Затем изучаются показатели качества хлеба, возможные дефекты качества и болезни хлеба, причины, их вызывающие (качество сырья, процессы производства, хранение), меры предупреждения.

Рассматривая сухарные и бараночные изделия, нужно изучить их классификацию и ассортимент, усвоить характерные особенности процессов производства, показатели качества по стандарту, правила упаковки и хранения.

Тема 3. САХАР, МЕД И КОНДИТЕРСКИЕ ТОВАРЫ

Изучая данный раздел, обратите внимание на следующее:

Сахар-песок является одним из основных продуктов питания. Его суточная норма потребления около 100 г. Необходимо знать ассортимент сахара - рафинада, показатели качества, условия хранения и пороки сахара - рафинада и сахара - песка.

Изучая кондитерские изделия, нужно усвоить принципы их классификации, характерные особенности отдельных групп, затем перейти к рассмотрению товароведной характеристики каждой группы.

Фруктово - ягодные кондитерские изделия. Нужно изучить классификацию и ассортимент этих видов изделий, требования к качеству, способы упаковки, маркировку, условия хранения и пороки.

Карамель. Необходимо изучить классификацию карамели, виды и характеристику начинок. Необходимо иметь представление об ассортименте карамели, знать показатели качества по ГОСТ, условия хранения, основные пороки и меры их предупреждения.

Конфеты. Нужно усвоить, что группа конфет отличается применением для их изготовления самого разнообразного сырья и поэтому схемы их производства весьма различны, а также состав и пищевая ценность ранних видов конфет значительно отличаются. Далее изучить показатели качества по ГОСТ, условия хранения, основные пороки и гарантийные сроки хранения.

Мучные кондитерские изделия. Необходимо знать классификацию и ассортимент печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель, а также особенности их приготовления.

Тема 4. ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ

Вспомогательные продовольственные товары - группа однородных товаров, предназначенных для использования в качестве вспомогательного сырья или средств для приготовления пищи либо потребления других продовольственных товаров. ВПТ можно подразделить на вспомогательные пищевые продукты (к ним относят: крахмал, поваренная соль, желирующие продукты, разрыхлители, пряности, пищевкусные кислоты) и сопутствующие товары (спички).

Крахмал широко используется в производстве различных пищевых продуктов, находит большое применение и в общественном питании.

Поваренная соль используется при консервации и приготовлении основных блюд (супы, вторые обеденные блюда).

Желирующие продукты, их представители. Сравнительная характеристика, принципы деления на сорта, оценка качества, правила хранения и транспортирования.

Приправы- вещества или продукты, способные изменять или придавать пище соленый, кислый, горький сладкий, острый, жгучий вкусы или их комбинацию.

Пищевкусовым кислотам относят: лимонная кислота, уксусная эссенция, уксус, который классифицируется по способу производства и виду сырья. Качество пищевкусовых кислот, транспортирование и хранение.

Пряности - вспомогательные пищевые продукты, состоящие из высушенных частей растений, обладающие специфическим ароматом и разной степенью жгучести.

Тема 5. ПЛОДООВОЩНЫЕ ТОВАРЫ

В процессе изучения данного раздела необходимо иметь представление о принципах классификации овощей и плодов, делении их на группы, подгруппы, виды, разновидности, природные сорта.

При рассмотрении вопроса о природных сортах надо знать, что свежие овощи имеют хозяйственно-ботанические, свежие плоды - помологические, а виноград ампелографические сорта.

Товарное качество тема одна из наиболее значимых в данном разделе. Под товарным качеством понимается совокупность отдельных свойств плодов и овощей, показатели которых регламентируются нормативной документацией (НД). Для определения товарного качества необходимо знать ее виды и категории.

Важным фактором сохраняемости является устойчивость плодов и овощей против заболеваний. Ознакомьтесь факторами, влияющими на сохраняемость продукции.

Особое значение имеет режим хранения. Необходимо уяснить оптимальные температурный и влажностный режимы для отдельных видов плодов и овощей. Дайте обоснование, почему те или иные условия являются для них наиболее приемлемыми.

Тема 6. ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Данный раздел включает следующие темы: чай и кофе; безалкогольные напитки, минеральные воды, плодовые, ягодные и овощные соки; алкогольные и слабоалкогольные напитки; табак и табачные изделия.

Изучая вкусовые продукты, обратите внимание на особое значение в питании, влияя на органолептические свойства пищевых продуктов, их усвояемость.

При изучении чая следует ознакомиться с технологией производства и классификацией чая в зависимости от особенностей технологии, обратите внимание на принципы формирования товарных сортов чая.

Изучая кофе, обратите внимание на природные сорта кофе, товарные сорта. Изучите ассортимент кофе: натуральный в зернах, молотый, растворимый и др.

К группе алкогольных напитков относят спирт этиловый пищевой, водка, ликёро-водочные изделия, вина, коньяк и другие напитки.

Изучение отдельных напитков следует с характеристики сырья, классификации, основ производства, ассортимента и заканчивать требованиями к качеству, условиями и сроками хранения.

Ознакомьтесь с ассортиментом безалкогольных напитков различных групп, особенностями их производства, требованиями к качеству, условиями и сроками хранения, изучите возможные дефекты напитков.

При изучении природных минеральных вод необходимо уяснить, что в зависимости от общей минерализации они подразделяются на столовые, лечебно-столовые и лечебные. Необходимо знать требования к качеству минеральных вод, их ассортимент, условия и сроки хранения, правила маркировки.

Изучение соков необходимо начать с уяснения их классификации, ассортимента, особенностей производства. Познакомьтесь с требованиями к качеству соков, условиями и сроками их хранения, возможными пороками.

Тема 7. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

При изучении этого раздела особенно внимательно следует изучить химический состав молока, так как этот материал составляет теоретическую основу для последующего изучения товарных свойств всех молочных продуктов. Используя действующие нормативные документы, необходимо рассмотреть ассортимент молока и его характеристику, изучить требования, предъявляемые к качеству, условия хранения и сроки реализации.

При изучении кисломолочных продуктов необходимо учитывать, что помимо своей пищевой ценности они обладают ярко выраженными диетическими и лечебными свойствами (необходимо четко представлять, в

чем они заключаются). Следует уяснить роль заквасок, характеристику различных способов производства, характерные особенности получения и свойства отдельных видов (простокваши, кефира и др.), требования к качеству, условия и сроки хранения, возможные пороки молочных консервов.

Изучив химический состав и пищевую ценность сыров, а также принципиальные основы их классификации, необходимо уяснить значение каждого технологического процесса в формировании качества готовой продукции. Особое внимание рекомендуется обратить на процессы созревания, в результате чего сыр приобретает свойственный ему вкус, запах, цвет, консистенцию, рисунок сырного теста. Далее необходимо изучить ассортимент сыров, оценку их качества, а также условия и сроки хранения.

Прежде чем приступить к изучению различных видов сливочного масла, обратить внимание на особенности производства, состава и свойств различных видов масла, в том числе и нетрадиционных, комбинированных. Необходимо знать правила проведения экспертизы качества масла (органолептической, балльной и физико-химической).

Тема 8. ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ

Изучение раздела начните с ознакомления с особенным физиологическим значением жировых продуктов и их компонентов для здоровья и жизнеобеспечения человека, с изучения химического состава и свойств жиров.

Товароведная характеристика различных групп жировых продуктов включает следующие вопросы: определение; особенности состава и потребительных свойств изучаемой группы; классификация и ассортимент; способы получения и очистки; нормативные требования к качеству; условия и сроки хранения в условиях оптовой и розничной торговли.

При изучении растительных масел обратите внимание, что товарная классификация предусматривает подразделение масел по, виду сырья, способу производства, по способу очистки, изменяющему химический состав, пищевую ценность и стойкость к хранению растительных масел.

При рассмотрении темы «животные жиры» обратите внимание на формирование качества и товарного сорта в зависимости от качества и состояния сырья; особенности состава и потребительных свойств отдельных видов жиров; показатели качества, упаковку, условия и сроки хранения в соответствии с ГОСТ.

Изучите классификацию маргаринов в зависимости от назначения и вида эмульсии: рассмотрите особенности: рецептурные и технологические, ассортимент, назначение и использование. Разберитесь в принципах деления на марки, методике экспертной оценки и показателях качества маргаринов различных видов. Изучите упаковку, условия и сроки хранения маргаринов.

Рассматривая майонезы, ознакомьтесь с химическим составом и особенностями потребительных свойств майонезов. Изучите классификацию и ассортимент различных групп по назначению и использованию, показатели качества, условия и сроки хранения.

Тема 9. МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Групповой ассортимент включает мясо убойных животных, битой птицы и дичи, субпродукты и продукты переработки мяса: колбасные изделия, копчености, полуфабрикаты и кулинарные изделия, мясные консервы.

Торговая классификация субпродуктов предусматривает деление их по виду животных, морфологическому составу, термическому состоянию. При изучении колбасных изделий обратите внимание, прежде всего на классификацию их по способу обработки (колбасы вареные, копченые и т.д.). Необходимо усвоить принцип деления колбас на сорта в зависимости от качества мяса. Ассортимент мясных копченостей формируется в зависимости от вида сырья, способа разделки, способа посола и термической обработки (копчение, запекание и др.). В основу торговой классификации мясных полуфабрикатов положены: вид сырья, способ обработки, термическое состояние.

При изучении вопроса о качестве следует учесть, что принцип оценки качества заключается в определении свежести (доброкачественности) мяса и мясных продуктов. Для определения категории свежести оценивают продукты по органолептическим и физико-химическим показателям, характеристика которых дифференцируется по категориям свежести.

Тема 10. РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ

При изучении раздела рекомендуется обратить внимание на анатомическое строение рыб, ознакомиться с ихтиологической классификацией и разобраться в принципах торговой классификации.

Рыба поступает в продажу в живом, охлажденном, мороженом состоянии и в виде продуктов переработки (соленые, копченые и др.).

Необходимо знать требования к качеству рыбы, ознакомиться с болезнями промысловых рыб.

Изучая охлажденную и мороженую рыбу, необходимо обратить внимание на вопросы: сущность охлаждения и замораживания рыбы, влияние технологии обработки на уровень качества продукции, принципы формирования ассортимента, требования к качеству, критерии определения товарного сорта (для мороженой рыбы), условия и сроки хранения.

При изучении соленых рыбопродуктов уяснить сущность посола, включая консервирующее действие поваренной соли, физико-химические изменения, происходящие в тканях рыбы, созревание мяса, икры.

Обратите внимание на торговую классификацию соленой рыбы, в которой учитывается способ посола (простой, пряный, маринование) и подразделение по крепости посола - содержанию соли.

При изучении ассортимента соленых рыбных товаров, что в основе его построения лежит подразделение рыбы по виду, иногда - упитанности, способу разделки, качеству. Изучите требования к качеству соленой рыбы разных сортов. Уясните, как влияют перечисленные факторы на сохраняемость товара.

Вяленые и сушеные рыбопродукты составляют довольно обширную группу с учетом, что для их приготовления пригодны многие виды морских и пресноводных рыб. При изучении этих продуктов следует ознакомиться со схемами производства, физико-химическими изменениями в тканях рыбы, происходящими при сушке и вялении.

Копченью рыбопродукты следует начинать изучать с действия коптильного дыма на ткани рыбы и на микрофлору. Далее необходимо уяснить схему производства горячего и холодного копчения, что облегчит изучение и понимание вопросов оценки качества, условий и сроков хранения рыбы разных способов копчения, а также возникновение возможных дефектов.

При изучении рыбных консервов и пресервов необходимо разобраться в их классификации, ознакомиться с технологической схемой консервов по группам. Изучить их пищевую ценность, оценку качества, условия и сроки хранения.

Вопросы к контрольной работе

1. Предмет и задачи курса товароведения продовольственных продуктов. Виды классификации продовольственных продуктов.
2. Роль ферментов в процессе производства, хранения и кулинарной обработки продовольственных товаров.
3. Витамины и их значение в питании.
4. Способы, характеристика и сущность консервирования, их влияние на качество пищевых продуктов.
5. Категории и виды стандартов, основные направления стандартизации в условиях рыночной торговли.
6. Пищевая ценность и потребительские свойства продовольственных продуктов.
7. Принципы классификации и основные особенности продовольственных продуктов.
8. Способы и режимы хранения продовольственных товаров (температурный и влажностный режимы).
9. Потери продовольственных продуктов.
10. Методы оценки качества пищевых продуктов.
11. Деление круп на сорта, номера, марки. Влияние отдельных технологических операций на формирование качества круп. Гарантийные сроки хранения круп.
12. Классификация макаронных изделий. Влияние отдельных технологических операций на формирование качества макаронных изделий.
13. Хлебобулочные изделия: классификация, характеристика по стандарту, маркировку, упаковка, транспортирование
14. Классификация свежих плодов и овощей, их товароведная характеристика.
15. Природные минеральные воды: классификация ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, возможные дефекты.
16. Кондитерские изделия. Краткая характеристика фруктово-ягодных изделий. Условия и сроки хранения, возможные дефекты.
17. Хлебобулочные изделия пониженной влажности: классификация, ассортимент, требования к качеству.
18. Классификация плодоовощных консервов. Ассортимент и требования к качеству. Условия хранения, дефекты консервов. Причины их возникновения.
19. Крахмал. Виды, требования к качеству, хранения, возможные дефекты.

20. Квашенные, соленые овощи и моченые яблоки. Требования к качеству квашеной капусты, соленых огурцов. Процессы происходящие при квашении.
21. Приправы. Классификация, технология производства, оценка качества, транспортирование и факторы влияющие на качество.
22. Безалкогольные напитки: классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение, возможные дефекты.
23. Ассортимент сахара, принципы классификации, химический состав. Требования к качеству и экспертизы качества сахара.
24. Физиологическое и вкусовое значение поваренной соли. Виды соли. Требования к качеству.
25. Вкусовые и физиологическое значение пищевых кислот.
26. Кофе и кофейные напитки. Классификация, требования к качеству, условия и сроки хранения, возможные дефекты
27. Виноградные вина: принципы классификации, требования к качеству, условия и сроки хранения.
28. Плодовые, ягодные и овощные соки: классификация ассортимент, требования к качеству, возможные дефекты.
29. Чай. Виды чая, особенности технологии производства различных видов. Требование к качеству, упаковка.
30. Пищевые концентраты. Характеристика ассортимента концентратов первых, вторых и сладких (десертных) обеденных блюд. Требование к качеству, расфасовке. Условия и сроки хранения.
31. Ассортимент молока. Химический состав и потребительские свойства. Контроль качества.
32. Ассортимент сухих молочных продуктов. Требования к качеству. Условия хранения.
33. Классификация мяса. Химический состав. Пищевая ценность мяса. Процессы, протекающие в мясе при хранении. Влияние созревания на потребительские достоинства. Показатели, характеризующие изменение качества мяса.
34. Кисломолочные продукты. Классификация, ассортимент. Требование к качеству. Условия и сроки реализации в розничной торговли.
35. Животные жиры. Ассортимент, требование к качеству. Условия, сроки хранения в оптовой и розничной торговой сети, возможные дефекты.
36. Маргарин. Классификация и ассортимент Требования к качеству, условия и сроки хранения.
37. Товароведная характеристика основных видов растительных масел и требования к качеству.

38. Молочные консервы. Ассортимент, упаковка, маркировка, требования к качеству и условиям хранения.
39. Сыры. Требования к качеству, особенности хранения отдельных групп в оптовой и розничной торговле.
40. Требования к качеству вареных колбасных изделий. Дефекты допустимые и недопустимые. Упаковка, условия хранения и сроки реализации колбасных изделий.
41. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов. Товароведная характеристика. Упаковка и маркировка мясных полуфабрикатов. Перевозка и хранение полуфабрикатов.
42. Субпродукты. Виды и категории, требования к качеству, условия и сроки хранения.
43. Классификация и ассортимент мясных копченостей в зависимости от вида мяса и термической обработки. Требования к качеству, условия хранения.
44. Химический состав и пищевая ценность куриного яйца. Изменения, происходящие при хранении яиц. Требования к качеству.
45. Охлажденная и мороженая рыба. Технология производства. Влияние способов охлаждения и замораживания на качество. Оценка качества и условия хранения охлажденной и мороженой рыбы.
46. Соленые рыбные продукты. Созревание рыбы при посоле. Способы посола и их влияние на качество соленых рыбных продуктов. Ассортимент, оценка качества и хранение соленых рыбных продуктов.
47. Вяленые и сушеные рыбные продукты. Созревание рыбы при вялении.
48. Копченые рыбные продукты. Химическая сущность дымового копчения рыбы. Виды и способы копчения. Применение коптильной жидкости для копчения рыбы. Ассортимент, оценка качества рыбы горячего и холодного копчения.
49. Рыбные консервы и пресервы. Товароведная характеристика, оценка качества и хранение.
50. Икорные продукты. Строение, химический состав, пищевая ценность.