

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания
наименование ОПОП
Б1.О.19 (очная форма)
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины
(модуля)

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Разработчик (и):

Волченко В.И.

ФИО

профессор

должность

канд.техн.наук, доцент

ученая степень,

звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2022 г.

Заведующий кафедрой

ТПП



подпись

В.А.Гроховский

ФИО

Мурманск
2022

Пояснительная записка

Объем дисциплины 4 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД1 _{опк5} Демонстрирует знание нормативных документов и методов исследования в области организации контроля производства продуктов питания ИД2 _{опк5} Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	Знать: классификацию и характеристику основных групп продовольственных товаров, основные требования к ним, предъявляемые нормативными документами Уметь: осуществлять экспертизу продовольственных товаров в соответствии с требованиями нормативных документов Владеть: навыками идентификации основных групп продовольственных товаров

2. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины. История и направления развития товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Методы товароведения.

Тема 2. Химический состав, пищевая ценность, факторы, формирующие качество потребительских товаров. Методы оценки уровня качества пищевых продуктов.

Тема 3. Классификация продовольственных товаров. Значение и виды классификации. Методы классификации. Классификация товаров в общероссийских классификаторах продукции. Товарная номенклатура внешней товарной деятельности.

Тема 4. Ассортимент, его виды и показатели. Ассортиментная политика. Основные понятия, классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом.

Тема 5. Информация о товаре. Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Маркировка и штриховая кодировка, структура маркировки. Международные символы, изображаемые на этикетках и упаковках.

Тема 6. Основы экспертизы продовольственных товаров. Общие сведения об экспертизе. Предмет, задачи и виды экспертизы: ассортиментная, количественная, качественная, документальная, ветеринарная.

Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна и продуктов его переработки.

Тема 8. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих и переработанных овощей и плодов. Классификация свежих плодов и овощей. Условия и сроки хранения плодов и овощей.

Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза пищевых жиров, маргариновой и майонезной продукции.

Тема 10. Товароведная характеристика и исследование качества вкусовых и кондитерских товаров. Условия и сроки хранения.

Тема 11. Товароведная характеристика и исследование качества мяса и мясопродуктов. Классификация и маркировка мяса и субпродуктов. Колбасные изделия. Условия и сроки хранения мяса и мясопродуктов. Товароведная характеристика яичных товаров.

Тема 11. Товароведная характеристика и исследование качества молока и молочных

продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения молока и молочных продуктов.

Тема 12. Товароведная характеристика и исследование качества рыбы и рыбных продуктов. Ассортимент и оценка качества рыбных товаров. Сроки и условия хранения рыбы и рыбных товаров.

Тема 13. Товароведная характеристика и экспертиза качества безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические указания к выполнению лабораторных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

1. Товароведение, экспертиза в таможенном деле : учеб. пособие для вузов / А. В. Виноградова [и др.] ; [под общ. ред. Е. Л. Богдановой]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. - 389 с.
2. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. для бакалавров : / С.Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2013, 2015. - 463 с.

Дополнительная литература:

3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник для вузов / И. А. Ермилова, В. А. Герасимова, Н. Т. Дударева и др. - Москва : Инфра-М, 2003, 2001. - 544 с.
4. Шевченко В.В., Товароведение и экспертиза потребительских товаров: / под ред. Шевченко В.В., М. : ИНФРА-М : 2009. – 750 с.

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- 1) *Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»* - URL: <http://window.edu.ru>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

- 1) *Операционная система Microsoft Windows Vista*
- 2) *Офисный пакет Microsoft Office 2010*

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МГТУ;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины (модуля) по формам обучения							
	Очная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Курс/Сессия			Всего часов
	3				2/1			
Лекции	28			28	6			6
Практические занятия								
Лабораторные работы	30			30	8			8
Самостоятельная работа	86			86	126			126
Подготовка к промежуточной аттестации	-			-	4			4
Всего часов по дисциплине / из них в форме практической подготовки	144			144	144			144
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля								
Зачёт с оценкой	+			+	+			+
Количество контрольных работ	1			1	1			1

Перечень лабораторных занятий по формам обучения

№ п/п	Темы лабораторных занятий
1	2
	Очная форма
1	ЛР № 1. Товароведческая оценка качества муки. Определение органолептических и

	физико-химических показателей.
2	ЛР № 2. Товароведческая оценка качества крупы. Определение органолептических и физико-химических показателей.
3	ЛР № 3. Товароведческая оценка качества крахмала
4	ЛР № 4 Товароведческая оценка качества пищевых жиров: органолептическая оценка качества, физико-химические показатели
5	ЛР № 5 Товароведческая оценка качества мясных колбас: органолептическая оценка качества, физико-химические показатели.
6	ЛР № 5 Товароведческая оценка качества молока: органолептическая оценка, физико-химические показатели.
7	ЛР № 7 Товароведческая оценка качества хлеба. Определение органолептических и физико-химических показателей.
	Заочная форма
1	ЛР № 1. Товароведческая оценка качества муки. Определение органолептических и физико-химических показателей.
2	ЛР № 2 Товароведческая оценка качества мясных колбас: органолептическая оценка качества, физико-химические показатели.