

**Министерство образования и науки Российской Федерации**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Владимирский государственный университет**  
**имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»**  
**(ВлГУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор  
по учебно-методической работе

  
\_\_\_\_\_ А.А. Панфилов  
« 14 » \_\_\_\_\_ 2015г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело»

Профиль/программа подготовки Товароведение и экспертиза товаров

Уровень высшего образования бакалавриат

Форма обучения очная

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточно- го контроля (экз./зачет)
4	3 ЗЕ; 108	18	54	-	36	Зачет
5	4 ЗЕ; 144	18	18	-	72	Экзамен (36)
Итого	7 ЗЕ; 252	36	72	-	108	Зачет / Экзамен (36)

Владимир 2015

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» — формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации.

Задачи дисциплины:

- Изучение классификации продовольственных товаров и каждой товарной группы;
- Изучение характеристики товарной группы и ее пищевого значения; основ технологии, характеристики ассортимента и идентификационных признаков товаров;
- Изучение основных положений технических регламентов и стандартов на продукцию, требований к качеству и безопасности товаров, к их упаковке, маркировке и хранению;
- Овладение практическими навыками идентификации подлинности, видовой и сортовой принадлежности товара по органолептическим свойствам, содержанию товаросопроводительных документов и маркировке продукции;
- Умение выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» в учебном плане включена в вариативную учебную программу направления 38.03.06 «Торговое дело» и профилю подготовки «Товароведение и экспертиза товаров».

Ее рекомендуется изучать в 4 и 5 семестре. Необходимым требованиям к «входным» знаниям, умениям и навыкам студента при освоении данной дисциплины являются:

- готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способность работать в команде и самостоятельно;
- стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;
- знание общей характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации, средств их реализации, программного обеспечения и технологии программирования;
- умение производить расчеты математических величин;
- умение осуществлять процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, пользоваться локальными и глобальными сетями ЭВМ,
- общие представления о деятельности торговых организаций, полученные на базе личного опыта покупателя.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами «Логистика», «Маркетинг», «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия».

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

*Общекультурными компетенциями (ОК):*

- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6).

*Общепрофессиональными компетенциями (ОПК):*

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-3);

*Профессиональные (ПК):*

- способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству (ПК-1);

- способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации (ПК-4);

В результате освоения дисциплины (модуля) «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» обучающийся должен демонстрировать:

***знать:***

- основные нормативные и правовые документы в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров (ОК-6);

- ассортимент и потребительские свойства продовольственных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество (ОПК-3);

- требования нормативной документации к упаковке, маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров, правил их выкладки в местах продаж (ОПК-3);

***уметь:***

- определять показатели ассортимента и качества продовольственных товаров (ОПК-3);

- использовать органолептические и несложные инструментальные методы идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (ПК-4);

***владеть:***

- методами классификации и кодирования сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров (ПК-1);

- органолептическими и несложными инструментальными методами идентификации и оценки качества и безопасности продовольственных товаров (ПК-4).

#### **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Контрольные работы	СРС	КП / КР		
1	Мука, крупы, макаронные изделия	4	1-2	2	6		-	4	-	2/25%	
2	Хлебобулочные изделия	4	3-4	2	6		-	4	-	2/25%	
3	Овощные товары	4	5-6	2	6		-	4	-	2/25%	Рейтинг-контроль №1
4	Плоды, грибы	4	7-8	2	6		-	4	-	2/25%	
5	Крахмал и крахмалопродукты	4	9-10	2	6		-	4	-	2/25%	
6	Сахар, мед	4	11-12	2	6		-	4	-	2/25%	Рейтинг-контроль № 2
7	Кондитерские изделия	4	13-14	2	6		-	4	-	2/25%	
8	Алкогольные и безалкогольные напитки, пищевые концентраты	4	15-16	2	6		-	4	-	2/25%	
9	Чай, кофе и напитки на их основе	4	17-18	2	6		-	4	-	2/25%	Рейтинг-контроль №3
	<b>ИТОГО 4 семестр</b>			<b>18</b>	<b>54</b>			<b>36</b>		<b>18/25%</b>	<b>Зачет</b>
1	Молоко и продукты его переработки	5	1-2	2	2		-	8	-	2/50%	
2	Сыры	5	3-4	2	2		-	8	-	2/50%	
3	Сливочное масло, мороженое	5	5-6	2	2		-	8	-	2/50%	Рейтинг-контроль № 1
4	Пищевые жиры	5	7-8	2	2		-	8	-	2/50%	
5	Мясо и продукты его переработки	5	9-10	2	2		-	8	-	2/50%	
6	Колбасные изделия	5	11-12	2	2		-	8	-	2/50%	Рейтинг-контроль № 2
7	Рыба и продукты ее переработки	5	13-14	2	2		-	8	-	2/50%	
8	Рыбные товары, нерыбное водное сырье	5	15-16	2	2		-	8	-	2/50%	
9	Основы консервирования продовольственных товаров	5	17-18	2	2		-	8	-	2/50%	Рейтинг-контроль № 3
	<b>ИТОГО 5 семестр</b>			<b>18</b>	<b>18</b>			<b>72</b>		<b>18/50%</b>	<b>Экзамен (36)</b>
<b>Всего</b>				<b>36</b>	<b>72</b>			<b>108</b>		<b>36/33,33%</b>	

## СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4 семестр

#### Тема 1. Мука, крупы, макаронные изделия

Зерно и продукты его переработки. Классификация и ассортимент отдельных групп зерномучных товаров (зерно, крупа, мука, макаронные изделия).

Особенности химического состава и пищевой ценности зерномучных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп зерномучных товаров.

*Тема 2. Хлебобулочные изделия*

Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, особенности химического состава и пищевой ценности.

Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения хлебобулочных товаров.

*Тема 3. Овощные товары*

Классификация и ассортимент овощей. Особенности химического состава и пищевой ценности, свежих овощей. Требования к качеству, дефекты и болезни, условия хранения отдельных групп плодоовощных товаров.

*Тема 4. Фрукты, грибы*

Классификация и ассортимент фруктов и грибов. Особенности химического состава и пищевой ценности, свежих фруктов и грибов. Требования к качеству, дефекты и болезни, условия хранения отдельных групп.

*Тема 5. Крахмал и крахмалопродукты*

Классификация и ассортимент крахмала и крахмалопродуктов. Особенности химического состава и пищевой ценности. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп.

*Тема 6. Сахар, мед*

Классификация и ассортимент сахара и меда. Особенности химического состава и пищевой ценности. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп.

*Тема 7. Кондитерские изделия*

Классификация и ассортимент кондитерских товаров (мучные и сахаристые кондитерские товары). Особенности химического состава и пищевой ценности кондитерских товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп кондитерских товаров.

*Тема 8. Алкогольные и безалкогольные напитки, пищевые концентраты*

Классификация и ассортимент алкогольных напитков, безалкогольных напитков. Особенности химического состава и пищевой ценности вкусовых товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп вкусовых товаров.

*Тема 9. Чай, кофе и напитки на их основе*

Классификация и ассортимент чая, кофе и напитков на их основе. Особенности химического состава и пищевой ценности вкусовых товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп вкусовых товаров.

## **5 семестр**

*Тема 1. Молоко и продукты его переработки*

Молоко и продукты его переработки. Классификация и ассортимент молочных товаров (молоко питьевое, молочные консервы, кисломолочные товары). Особенности химического состава и пищевой ценности молочных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп молочных товаров.

*Тема 2. Сыры*

Классификация и ассортимент сыров. Особенности химического состава и пищевой ценности сыров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп.

*Тема 3. Сливочное масло, мороженое*

Классификация и ассортимент сливочного масла и мороженого. Особенности химического состава и пищевой ценности. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп.

*Тема 4. Пищевые жиры*

Классификация и ассортимент пищевых жиров (растительные масла, животные жиры, маргарин, майонез). Особенности химического состава и пищевой ценности пищевых жиров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп пищевых жиров.

*Тема 5. Мясо и продукты его переработки*

Мясо и продукты его переработки. Классификация и ассортимент мясных товаров. Особенности химического состава и пищевой ценности мясных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп мясных товаров.

*Тема 6. Колбасные изделия*

Классификация и ассортимент колбасных изделий. Особенности химического состава и пищевой ценности колбасных изделий. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения колбасных изделий.

*Тема 7. Рыба и продукты ее переработки*

Рыба и продукты ее переработки. Классификация и ассортимент рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности рыбы. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп рыбных товаров.

*Тема 8. Рыбные товары, нерыбное водное сырье*

Классификация и ассортимент рыбных товаров (рыба, соленые и копченые рыбные товары, рыбные консервы и пресервы). Нерыбное водное сырье. Особенности химического состава и пищевой ценности рыбных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп рыбных товаров.

*Тема 9. Основы консервирования продовольственных товаров*

Классификация методов консервирования продовольственных товаров (физические, физико-химические, химические, биохимические). Влияние способов консервирования на качество и свойства товаров.

## **Практические занятия**

### **4 семестр**

Практическое занятие: Мука, крупы, макаронные изделия

Практическое занятие: Хлебобулочные изделия

Практическое занятие: Овощные товары

Практическое занятие: Плоды, грибы

Практическое занятие: Крахмал и крахмалопродукты

Практическое занятие: Сахар, мед

Практическое занятие: Кондитерские изделия

Практическое занятие: Алкогольные и безалкогольные напитки, пищевые концентраты

Практическое занятие: Чай, кофе и напитки на их основе

Практическое занятие: Основы консервирования продовольственных товаров

### **5 семестр**

Практическое занятие: Молоко и продукты его переработки

Практическое занятие: Сыры

Практическое занятие: Сливочное масло, мороженое

Практическое занятие: Пищевые жиры

Практическое занятие: Мясо и продукты его переработки

Практическое занятие: Колбасные изделия

Практическое занятие: Рыба и продукты ее переработки

Практическое занятие: Рыбные товары, нерыбное водное сырье

## **5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Изучение дисциплины (модуля) «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» предполагает сочетание таких взаимодействующих форм занятий, как лекции и практические занятия, а также самостоятельные работы. Все перечисленные виды учебной и самостоятельной работы реализуются с помощью современных образовательных технологий, в том числе с использованием активных (инновационных) методов обучения.

– *опережающая самостоятельная работа* – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;

— *case-study* – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности и поиск вариантов лучших решений;

– *проблемное обучение* – стимулирование студентов к самостоятельной «генерации» знаний, умений и навыков, необходимых для решения конкретной проблемы;

– *контекстное обучение* – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением;

– *обучение на основе опыта* – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации его собственного опыта с предметом изучения.

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Текущий контроль успеваемости и качества подготовки студентов производится в форме ответов на вопросы, обсуждения подготовленных докладов, выполнения домашних заданий и проводится на практических занятиях для получения необходимой информации о выполнении ими графика учебного процесса, оценки качества учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения и стимулирования самостоятельной работы студентов.

Программой предусмотрено также проведение трех рейтинг-контролей в установленные сроки.

По окончании 4 семестра предусмотрен зачет в качестве промежуточного контроля. По окончании изучения дисциплины в 5 семестре – экзамен.

### **4 семестр**

***Вопросы к рейтинг-контролю № 1 по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»***

1. Классификация зерномучных товаров.
2. Принципы формирования ассортимента крупы.
3. Показатели качества муки.
4. Виды и сорта макаронных изделий.
5. Классификация плодов.
6. Показатели качества плодов (на примере семечковых).
7. Болезни и дефекты плодов.
8. Классификация овощей.

***Вопросы к рейтинг-контролю №2 по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»***

1. Показатели качества овощей (на примере клубнеплодов).
2. Болезни и дефекты овощей.
3. Классификация и ассортимент кондитерских изделий.
4. Показатели качества мучных кондитерских изделий (на примере печенья).
5. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий (на примере карамели).
6. Классификация вкусовых товаров.

***Вопросы к рейтинг-контролю №3 по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»***

1. Принцип формирования ассортимента алкогольных напитков.
2. Принцип формирования ассортимента безалкогольных напитков.
3. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
4. Принцип формирования ассортимента чая.
5. Показатели качества чая. Дефекты.

***5 семестр***

***Вопросы к рейтинг-контролю №1 по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»***

1. Основы хранения продовольственных товаров.
2. Методы консервирования продовольственных товаров.
3. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
4. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Показатели качества зерна. Дефекты.
6. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество.
7. Показатели качества муки. Дефекты.
8. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
9. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.
10. Крупа. Классификация. Факторы, формирующие качество.
11. Показатели качества крупы. Дефекты.
12. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
13. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
14. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
15. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
16. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
17. Показатели качества шоколада. Дефекты.

18. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

19. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.

20. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

***Вопросы к рейтинг-контролю №2 по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»***

1. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

2. Показатели качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Дефекты.

3. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

4. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.

5. Показатели качества алкогольных напитков. Дефекты.

6. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.

7. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.

8. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

9. Показатели качества чая. Дефекты.

10. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

11. Макароны. Классификация. Факторы, формирующие качество.

12. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество.

13. Вина виноградные. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

14. Показатели качества виноградных вин. Дефекты.

15. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

16. Показатели качества растительных масел. Дефекты.

17. Маргарин. Классификация. Факторы, формирующие качество.

18. Майонез. Классификация. Факторы, формирующие качество.

19. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

***Вопросы к рейтинг-контролю №3 по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»***

1. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.

2. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.

3. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты.

4. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

5. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.

6. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

7. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.

8. Мороженое. Классификация. Факторы, формирующие качество.

9. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.

10. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

11. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты.
12. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество.
13. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.
14. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.
15. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество.
16. Соленая рыба. Факторы, формирующие качество.
17. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты.
18. Рыба копченая. Факторы, формирующие качество.
19. Классификация рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности.
20. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

***Вопросы к зачету по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»***

1. Классификация зерномучных товаров.
2. Принципы формирования ассортимента крупы.
3. Показатели качества муки.
4. Виды и сорта макаронных изделий.
5. Классификация плодов.
6. Показатели качества плодов (на примере семечковых).
7. Болезни и дефекты плодов.
8. Классификация овощей.
9. Показатели качества овощей (на примере клубнеплодов).
10. Болезни и дефекты овощей.
11. Классификация и ассортимент кондитерских изделий.
12. Показатели качества мучных кондитерских изделий (на примере печенья).
13. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий (на примере карамели).
14. Классификация вкусовых товаров.
15. Принцип формирования ассортимента алкогольных напитков.
16. Принцип формирования ассортимента безалкогольных напитков.
17. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
18. Принцип формирования ассортимента чая.
19. Показатели качества чая. Дефекты.

***Вопросы к экзамену по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»***

1. Основы хранения продовольственных товаров.
2. Методы консервирования продовольственных товаров.
3. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
4. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
5. Показатели качества зерна. Дефекты.
6. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество.
7. Показатели качества муки. Дефекты.
8. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
9. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.
10. Крупа. Классификация. Факторы, формирующие качество.
11. Показатели качества крупы. Дефекты.

12. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
13. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
14. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
15. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
16. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
17. Показатели качества шоколада. Дефекты.
18. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
19. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.
20. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
21. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Дефекты.
22. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
23. Показатели качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Дефекты.
24. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
25. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
26. Показатели качества алкогольных напитков. Дефекты.
27. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
28. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
29. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
30. Показатели качества чая. Дефекты.
31. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
32. Макароны. Классификация. Факторы, формирующие качество.
33. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество.
34. Вина виноградные. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
35. Показатели качества виноградных вин. Дефекты.
36. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
37. Показатели качества растительных масел. Дефекты.
38. Маргарин. Классификация. Факторы, формирующие качество.
39. Майонез. Классификация. Факторы, формирующие качество.
40. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
41. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.
42. Сыры сычужные твердые. Классификация. Факторы, формирующие качество.
43. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты.
44. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
45. Молочные консервы. Классификация. Факторы, формирующие качество.
46. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

47. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.
48. Мороженое. Классификация. Факторы, формирующие качество.
49. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
50. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
51. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты.
52. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество.
53. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.
54. Живая рыба. Факторы, формирующие качество.
55. Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество.
56. Соленая рыба. Факторы, формирующие качество.
57. Показатели качества рыбных консервов. Дефекты.
58. Рыба копченая. Факторы, формирующие качество.
59. Классификация рыбы. Особенности химического состава и пищевой ценности.
60. Морепродукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.

#### ***Вопросы, вынесенные на самостоятельное изучение***

1. Экспертиза муки, круп, макаронных изделий, правила отбора проб.
2. Экспертиза хлебобулочных изделий, правила отбора проб.
3. Экспертиза овощных товаров, правила отбора проб.
4. Экспертиза плодов, грибов, правила отбора проб.
5. Экспертиза крахмала и крахмалопродуктов, правила отбора проб.
6. Экспертиза сахара, меда, правила отбора проб.
7. Экспертиза кондитерских изделий, правила отбора проб.
8. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков, пищевых концентратов, правила отбора проб.
9. Экспертиза чая, кофе и напитков на их основе, правила отбора проб.

#### **5 семестр**

1. Экспертиза молока и продуктов его переработки, правила отбора проб.
2. Экспертиза сыров, правила отбора проб.
3. Экспертиза сливочного масла, мороженого, правила отбора проб.
4. Экспертиза пищевых жиров, правила отбора проб.
5. Экспертиза мяса и продуктов его переработки, правила отбора проб.
6. Экспертиза колбасных изделий, правила отбора проб.
7. Экспертиза рыбы и продуктов ее переработки, правила отбора проб.
8. Экспертиза рыбных товаров, нерыбного водного сырья, правила отбора проб.

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### ***а) основная литература***

1. Евдохова, Л.Н. Товарная экспертиза : учебное пособие / Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. - Минск : Высшая школа, 2013. - 332 с. электронный учебник [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=235582&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=235582&sr=1)
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. ; под ред. Л.Г. Елисеевой. - М. : Издательско-

торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2014. - 930 с. электронный учебник [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=426460&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=426460&sr=1)

3. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 2-е изд. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 660 с. электронный учебник [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=253888&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=253888&sr=1)

#### ***б) дополнительная литература***

1. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / В.В. Березина. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2015. - 200 с. электронный учебник [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=375806&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=375806&sr=1)

2. Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных) / И.О. Деликатная, И.Ю. Ухарцева. - Минск : Вышэйшая школа, 2012. - 254 с. электронный учебник [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=426464&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=426464&sr=1)

3. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2015. - 192 с. электронный учебник [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=136425&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=136425&sr=1)

#### ***в) периодические издания***

Журналы: «Пищевая промышленность», «Спрос», «Пищевая технология», «Российский продовольственный рынок», «Витрина», «Мясная индустрия», «Рыбная промышленность», «Товаровед продовольственных товаров» и др.

#### ***г) интернет-ресурсы***

1. <http://libgost.ru/>
2. <http://bsnss.net/>
3. <http://smb.gov.ru/>
4. <http://www.znaytovar.ru/>
5. <http://www.moyo-delo.ru/>
6. <http://tovaroved.ucoz.ru/>

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Учебный процесс по дисциплине обеспечен всеми необходимыми материально-техническими ресурсами:

1. Аудитории, оснащенные мультимедиа-проектором
2. Наборы презентаций для лекционных и практических занятий
3. Натуральные образцы
4. Библиотека ВлГУ
5. Информационные справочные системы «Консультант Плюс», «Гарант»

#### **Примечание**

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 38.03.06 «Торговое дело»

Рабочую программу составил ст. пр. Гуровский И.В. 

Рецензент

(представитель работодателя) ООО «ГИПЕРГЛОБУС» г. Владимир

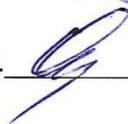
руководитель отдела персонала Истратова О.В.





Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры коммерции и гостеприимства  
Протокол № 6а от 10 декабря 2015 г.

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент Ярьес О.Б.



Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии  
направления 38.03.06 «Торговое дело»

Протокол 2 от 14 декабря 2015 г.

Председатель комиссии Полоцкая О.П.

