

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 11:56:18
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7274a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Л. В. Крылова

(подпись)

_____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.13 ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа

направлений подготовки: 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
(код, наименование)

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и
пищевых продуктов

Факультет маркетинга и торгового дела

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 4 курс

заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

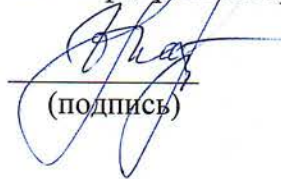
Рабочая программа учебной дисциплины «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом Университета:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения

Разработчик: Попова Н.А., канд. техн., наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения
Протокол от «19» 02 2024 года № 11

Зав. кафедрой товароведения


(подпись)

В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела


(подпись)

Д.В. Махносов
(инициалы, фамилия)

Дата «27» 02 2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «18» 02 2024 года № 7

Председатель

(подпись)


Л. В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Попова Н.А., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки <u>35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство</u> (код, название)	Обязательная (Обязательна, вариативная)	
	Направление подготовки <u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u> (код, название)		
Модулей – 1	Профиль <u>Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</u> (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		4-й	4-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		7-й	7-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 4; самостоятельной работы обучающегося – 0,4	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Лекции	
		36 час.	10 час.
		Практические, семинарские занятия	
		36 час.	12 час.
		Лабораторные занятия	
		Самостоятельная работа	
		7,2 час.	73,8
		Индивидуальные задания*:	
3 ТМК	контрольная работа		
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)			
экзамен	экзамен		

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)
для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 72/7,2

для заочной формы обучения – 22/73,8

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель – предоставление студентам знаний основных правил организации и порядка проведения экспертиз из области качества и безопасности.

Задачи – получение знаний и умений относительно анализа ассортимента товаров, контроля и оценки качества и конкурентоспособности товаров, кодирования и маркировки. Изучение свойств наиболее важных веществ, которые входят в состав пищевых продуктов, а также их влияние на формирование качества и потребительных свойств пищевых продуктов; изучение процессов, которые происходят в пищевых продуктах при транспортировке и хранении, и влияния процессы на уровень качества и пищевую ценность продовольственных товаров.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

- Знать:** - методы и методики санитарно эпидемиологической, ветеринарной, фитосанитарной, экологической экспертиз;
- основы производства, классификацию и ассортимент пищевых продуктов растительного происхождения;
 - общин требования к качеству растительного сырья и готовой продукции;

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.О.13 «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья», является дисциплиной обязательной части, учебного плана направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Для ее изучения необходимо знать химию, микробиологию, теоретические основы товароведения и основы научных исследований. Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении экспертизы товаров и в научных исследований по товароведению пищевых продуктов.

Дисциплина «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья» является базовой при изучении дисциплин сертификация и стандартизация товаров.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИДК-1 _{опк-2} Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИДК-2 _{опк-2} Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	профессиональной деятельности в области сельского хозяйства ИДК-3 _{ОПК-2} Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИДК-4 _{ОПК-2} Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства ИДК-5 _{ОПК-2} Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-5} Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИДК-2 _{ОПК-5} Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИДК-3 _{ОПК-5} Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: методы и методики санитарно эпидемиологической, ветеринарной, фитосанитарной, экологической экспертиз;

уметь: определить круг заданий в пределах своей компетентности в проведении санитарно эпидемиологической, ветеринарной, фитосанитарной, экологической экспертиз; избирать методы их проведения; документально оформлять результаты экспертизы;

владеть: навыками самостоятельной работы с НТД, умением определять дефекты товаров и знать причину их появления, правильно организовывать хранение товаров в соответствии с особенностями их потребительских свойств.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. **Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания**

Тема 1. Потребительные свойства товаров.

Общие понятия о свойствах материальных и нематериальных объектов – продуктов природы, предметов и вещей. Классификация потребительных свойств. Социокультурные свойства. Свойства утилитарные и эстетические. Свойства социального назначения и их показатели. Функциональные свойства. Надежность товаров и ее показатели. Эргономические свойства товаров. Эстетические свойства. Свойства экологические и безопасности потребления товаров.

Тема 2. Качество товаров, значение и требования.

Понятие качества товаров. Определение (дефиниция) понятия «качество». Значение качества товаров в современных условиях. Требования к товарам. Группирование

показателей и характеристик качества товаров. Модель Кано. Методы исследования и оценивания показателей качества товаров.

Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров.

Группирование факторов. Характеристика факторов формирования качества товаров. Характеристика факторов, сохраняющих качество товаров.

Тема 4. Контроль качества товаров.

Сущность контроля, виды и методы контроля. Дефекты товаров и их влияние на качество товаров. Порядок контроля качества товаров в торговле.

Тема 5. Оценка качества товаров.

Сущность оценки качества товаров и значение ее в товароведении и практической деятельности. Методы оценки уровня качества товаров.

Смысловой модуль 2. **Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров.**

Тема 6. Товароведная характеристика злаковых, просовидных, гречишных и бобовых культур, требования к качеству и безопасности.

Тема 7. Общая характеристика муки. Классификация. Производство муки. Факторы, формирующие качество муки. Сорты муки. Требования к качеству и безопасности муки. Классификация и ассортимент крупы. Принципы деления крупы на сорта, номера, марки. Экспертиза качества крупы. Классификация, ассортимент и потребительские свойства хлеба и хлебобулочных изделий. Способы приготовления теста. Организация и проведение экспертизы качества. Условия, предельные сроки хранения и реализации хлеба в торговой сети. Болезни и пороки хлеба.

Тема 8. Общая характеристика сухарных и бараночных изделий. Процесс производства. Организация и проведение экспертизы качества. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Тара, маркировка и транспортирование. Пищевые концентраты на зерновой основе. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Тара, маркировка и транспортирование.

Тема 9. Классификация свежих плодов и овощей; классификационные признаки. Качество плодоовощной продукции, номенклатура потребительских свойств и показателей. Особенности стандартизации плодоовощной продукции. Особенности химического состава, пищевая ценность и безопасность плодов и овощей. Физические свойства плодов и овощей. Факторы, формирующие качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Микробиологические процессы. Влияние микробиологических процессов на качество, безопасность и сохраняемость плодов и овощей. Тара и упаковочные материалы плодов и овощей. Типы, виды и разновидности. Маркировка плодоовощной продукции.

Тема 10. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение. Товароведная характеристика и оценка качества капустных и луковых овощей, требования к качеству и безопасности. Товароведная характеристика и оценка качества тыквенных и томатных овощей, требования к качеству и безопасности.

Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества семечковых, косточковых плодов, требования к качеству и безопасности. Орехоплодные. Классификация. Товароведная характеристика отдельных видов. Теоретические основы консервирования. Принципы и методы консервирования. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов. Процессы, протекающие при хранении консервов. Сроки хранения. Экспертиза качества плодоовощных консервов. Правила и методы отбора проб. Показатели безопасности консервов. Сушеные плоды, овощи и грибы.

Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий.

Тема 12. Характеристика однородных групп товаров, входящих в состав раздела «Вкусовые товары». Классификация вкусовых товаров. Алкогольные напитки. Спирт этиловый. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Водка. Определение. Классификация и ассортимент, качество и безопасность. Ликероводочные изделия, определение, классификация и ассортимент. Крепкие алкогольные напитки длительной выдержки, классификация и ассортимент, товароведная характеристика. Коньяк, бренди, виски, джин, ром – определение, классификация и ассортимент, товароведная характеристика. Виноградные вина. Определение, международная классификация, ассортимент, маркировка. Дегустация вин. Игристые и газированные вина. Ароматизированные вина – особенности производства. Ароматизированные вина- общая характеристика, ассортимент. Плодовые вина Определение, ассортимент, товароведная характеристика.

Тема 13. Безалкогольные напитки. Классификация и характеристика ассортимента: газированные напитки, соки плодово-ягодные, напитки на хлебном сырье, минеральные воды, чай. Требования к качеству и безопасности безалкогольных напитков.

Тема 14. Приправы и пищевые вкусоароматические добавки, табак. Определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 15. Крахмалопродукты: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения. Сахар и заменители сахара: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 16. Сведения о пищевой ценности фруктово-ягодных кондитерских изделий с неоформленной структурой. Варенье. Понятие, классификация. Основные технологические процессы производства и их влияние на качество конечного продукта. Экспертиза качества. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию, хранению. Джем. Повидло. Понятие. Классификация. Особенности технологии приготовления. Экспертиза качества. Особенности упаковки, маркировки.

Тема 17. Мучные кондитерские изделия. Пряники. Классификация, ассортимент, технологические процессы производства и их влияние на качество продукта. Экспертиза качества. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению. Мучные восточные сладости. Особенности рецептур изделий. Ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке, хранению, транспортировке, упаковке изделий.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Товароведение сырья, материалов и средств производства												
Смысловой модуль 1 Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания												
Тема 1. Потребительные свойства товаров.	4	2	2				6	2				4
Тема 2. Качество товаров, значение и	6	2	2			2	6		2			4

требования.												
Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров.	4	2	2				5					5
Тема 4. Контроль качества товаров.	4	2	2				6	2				4
Тема 5. Оценка качества товаров.	4	2	2				6		2			4
Итого по смысловому модулю 1	22	10	10			2	29			4	4	21
Смысловый модуль 2. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров.												
Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров												
Тема 6. Товароведная характеристика злаковых, просовидных, гречишных и бобовых культур, требования к качеству и безопасности.	4	2	2				5					5
Тема 7. Общая характеристика муки. Классификация. Производство муки.	4	2	2				6		2			4
Тема 8. Общая характеристика сухарных и бараночных изделий.	4	2	2				5					5
Тема 9. Классификация свежих плодов и овощей; классификационные признаки.	6	2	2			2	6	2				4
Тема 10. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение.	4	2	2				6		2			4
Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества семечковых, косточковых плодов, требования к качеству и безопасности.	4	2	2				4					4
Итого по смысловому модулю 2	26	12	12			2	32	2	4			26

Смысловой модуль 3.Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий.												
Тема 12. Характеристика однородных групп товаров, входящих в состав раздела «Вкусовые товары».	6	2	2			2	7	2				5
Тема 13. Без-алкогольные напитки.	6	3	3				7					5
Тема 14. Приправы и пищевые вкусоароматические добавки, табак.	4	2	2				6					4
Тема 15. Крахмало-продукты: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения.	4	2	2				7	2				5
Тема 16. Сведения о пищевой ценности фруктово-ягодных кондитерских изделий с неоформленной структурой.	7,2	3	3			1,2	5,1	2		2		2,8
Тема 17. Мучные кондитерские изделия.	4	2	2				5					5
<i>Итого по смысловому модулю 3</i>	31,2	14	14			3,2	34,8	6	2			26,8
Всего по смысловым модулям	79,2	36	36			7,2	95,8	12	10			73,8
Катт	1,8						1,8					
СРэк	24,6											
ИК												
КЭ	2						2					
Каттэк	0,4						0,4					
Контроль							8					
Всего часов	108						108					

- Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Потребительные свойства товаров.	2	
2	Тема 2. Качество товаров, значение и требования.	2	2
3	Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров.	2	
4	Тема 4. Контроль качества товаров.	2	
5	Тема 5. Оценка качества товаров.	2	2
6	Тема 6. Товароведная характеристика злаковых, просовидных, гречишных и бобовых культур, требования к качеству и безопасности.	2	
7	Тема 7. Общая характеристика муки. Классификация. Производство муки.	2	2
8	Тема 8. Общая характеристика сухарных и бараночных изделий.	2	
9	Тема 9. Классификация свежих плодов и овощей; классификационные признаки.	2	
10	Тема 10. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение.	2	2
11	Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества семечковых, косточковых плодов, требования к качеству и безопасности.	2	
12	Тема 12. Характеристика однородных групп товаров, входящих в состав раздела «Вкусовые товары».	2	
13	Тема 13. Без-алкогольные напитки.	3	2
14	Тема 14. Приправы и пищевые вкусоароматические добавки, табак.	2	
15	Тема 15. Крахмало-продукты: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения.	2	
16	Тема 16. Сведения о пищевой ценности фруктово-ягодных кондитерских изделий с неоформленной структурой.	3	2
17	Тема 17. Мучные кондитерские изделия.	2	
	Всего:	36	10

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Потребительные свойства товаров.		4
2	Тема 2. Качество товаров, значение и требования.	2	4
3	Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров.		5
4	Тема 4. Контроль качества товаров.		4
5	Тема 5. Оценка качества товаров.		4
6	Тема 6. Товароведная характеристика злаковых, просовидных, гречишных и бобовых культур, требования к качеству и безопасности.		5
7	Тема 7. Общая характеристика муки. Классификация. Производство муки.		4
8	Тема 8. Общая характеристика сухарных и бараночных изделий.		5
9	Тема 9. Классификация свежих плодов и овощей; классификационные признаки.	2	4
10	Тема 10. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение.		4
11	Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества семечковых, косточковых плодов, требования к качеству и безопасности.		4
12	Тема 12. Характеристика однородных групп товаров, входящих в состав раздела «Вкусовые товары».	2	5
13	Тема 13. Без-алкогольные напитки.		5
14	Тема 14. Приправы и пищевые вкусоароматические добавки, табак.		4
15	Тема 15. Крахмало-продукты: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения.		5
16	Тема 16. Сведения о пищевой ценности фруктово-ягодных кондитерских изделий с неоформленной структурой.	1,2	2,8
17	Тема 17. Мучные кондитерские изделия.		5
	Всего:	7,2	73,8

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;
- 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания заменяются устным ответом;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа.
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

Смысловой модуль 1. Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания

1. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент алкогольных напитков
2. Основное назначение и свойства вкусовых товаров
3. Спирт этиловый. Классификация, требования к качеству и безопасности
4. Водка. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и

безопасности

5. Ликероводочные изделия. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности
6. Пиво. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности
7. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент безалкогольных напитков
8. Кофе. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности
9. Чай. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности
10. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент табачных изделий,
11. Вкусоароматические добавки. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности
12. Отечественные и импортные пряности
13. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент сахара
14. Товароведная характеристика и оценка качества сахарозаменителей
15. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий

Смысловой модуль 2. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров.

Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров

16. Особенности химического состава плодоовощной продукции. Физические свойства плодов и овощей.
17. Факторы, формирующие качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации
18. Влияние микробиологических процессов на качество, безопасность и сохраняемость плодов и овощей.
19. Тара и упаковочные материалы плодов и овощей, маркировка плодоовощной продукции.
20. Классификация и товароведная характеристика свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение
21. Капустные и луковые овощи. Классификация, товароведная характеристика, экспертиза качества
22. Тыквенные и томатные овощи. Классификация, товароведная характеристика, экспертиза качества
23. Орехоплодные. Классификация, товароведная характеристика, экспертиза качества
24. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент переработанной плодоовощной продукции
25. Теоретические основы консервирования плодов и овощей
26. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов. Процессы, протекающие при хранении консервов.
27. Сушеные плоды, овощи и грибы. Классификация и характеристика ассортимента, экспертиза качества
28. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент зерновых культур, требования к качеству и безопасности

Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров.

Товароведение и экспертиза кондитерских изделий.

29. Пряники, коврижка. Классификация. Основные технологические этапы производства и их влияние на качество продукта
30. Печенье. Классификация. Основные технологические этапы производства и их влияние на качество продукта, экспертиза качества
31. Крекер. Классификация. Основные технологические этапы производства и их

- влияние на качество продукта, экспертиза качества
32. Торты и пирожное Классификация. Основные технологические этапы производства и их влияние на качество продукта, экспертиза качества
 33. Мучные восточные сладости. Особенности рецептур изделий. Ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке, хранению, транспортировке, упаковке изделий
 34. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент какао-продуктов и шоколада
 35. Характеристика какао-продуктов, получаемых при производстве шоколада
 36. Шоколад, шоколадный напиток. Классификация и ассортимент, технология производства, требования к качеству и безопасности, к упаковке, маркировке, транспортированию, хранению
 37. Способы идентификации натурального шоколада
 38. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент свежей плодоовощной продукции
 39. Стандартизация и сертификация плодоовощной продукции
 40. Системы управления качеством плодоовощной продукции: TNO, ISO, HACCP
 41. Крупа. Классификация, товароведная характеристика, экспертиза качества
 42. Крупа повышенной биологической ценности.
 43. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент хлебобулочных изделий
 44. Сухарные и бараночные изделия. Классификация, товароведная характеристика, экспертиза качества, особенности технологии производства
 45. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент пищевых концентратов на зерновой основе
 46. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Тара, маркировка и транспортирование

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17)	2	34
- текущий модульный контроль (опрос)	2	6
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
- лабораторная работа	2	34
- текущий модульный контроль	2	6
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к экзамену)

1. Сушеные плоды, овощи и грибы. Классификация и характеристика ассортимента, экспертиза качества
2. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент зерновых культур, круп
3. Рынок зерна и зерномучных товаров: состояние и перспективы развития
4. Товароведная характеристика злаковых, просовидных, гречишных и бобовых культур, требования к качеству и безопасности
5. Крупа. Классификация, товароведная характеристика, экспертиза качества
6. Крупа повышенной биологической ценности. Потери крупы, виды потерь и пути их сокращения
7. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент хлебобулочных изделий
8. Хлеб и хлебобулочные изделия. Особенности технологии производства.
9. Сухарные и бараночные изделия. Классификация, товароведная характеристика, экспертиза качества, особенности технологии производства
10. Ликвидные и неликвидные потери хлеба, пути сокращения потерь
11. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент пищевых концентратов на зерновой основе, макаронных изделий
12. Пищевые концентраты на зерновой основе. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Тара, маркировка и транспортирование
13. Макароны изделия. Особенности технологии производства
14. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент алкогольных напитков
15. Рынок вкусовых товаров: состояние и перспективы развития
16. Основное назначение и свойства вкусовых товаров
17. Спирт этиловый. Классификация, требования к качеству и безопасности
18. Водка. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности
19. Ликероводочные изделия. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности
20. Пиво. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и
21. безопасности
22. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент безалкогольных напитков
23. Безалкогольные напитки (газированные безалкогольные напитки, соки плодово-ягодные, напитки на хлебном сырье, минеральные воды). Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности
24. Кофе. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности
25. Чай Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности
26. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент табачных изделий, вкусоароматических добавок и пряностей
27. Табачные изделия. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности
28. Вкусоароматические добавки. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности
29. Отечественные и импортные пряности
30. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент сахара и

кондитерских изделий с неоформленной структурой

31. Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития
32. Товароведная характеристика и оценка качества сахара и сахарозаменителей
33. Сахар и заменители сахара. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию, хранению
34. Товароведная характеристика конфитюра, особенности технологии приготовления, экспертиза качества
35. Фруктовые подварки как сырье для фруктово-ягодных кондитерских изделий.
36. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент мучных кондитерских товаров
37. Пряники, коврижка. Классификация. Основные технологические этапы производства и их влияние на качество продукта
38. Печенье. Классификация. Основные технологические этапы производства и их влияние на качество продукта, экспертиза качества
39. Крекер. Классификация. Основные технологические этапы производства и их влияние на качество продукта, экспертиза качества
40. Торты и пирожное Классификация. Основные технологические этапы производства и их влияние на качество продукта, экспертиза качества
41. Кекс Классификация. Основные технологические этапы производства и их влияние на качество продукта, экспертиза качества
42. Мучные восточные сладости. Особенности рецептов изделий. Ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке, хранению, транспортировке, упаковке изделий
43. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент какао-продуктов и шоколада
44. Плоды дерева Theobroma cacao. Ареол произрастания. Сбор урожая, ферментация какао-бобов, их классификация
45. Характеристика какао-продуктов, получаемых при производстве шоколада
46. Шоколад, шоколадный напиток. Классификация и ассортимент, технология производства, требования к качеству и безопасности, к упаковке, маркировке, транспортированию, хранению
47. Шоколадная паста. Классификация и ассортимент, технология производства, требования к качеству и безопасности, к упаковке, маркировке, транспортированию, хранению
48. Способы идентификации натурального шоколада
49. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент свежей плодоовощной продукции
50. Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития
51. Стандартизация и сертификация плодоовощной продукции
52. Системы управления качеством плодоовощной продукции: TNO, ISO, HACCP
53. Особенности химического состава плодоовощной продукции. Физические свойства плодов и овощей.
54. Факторы, формирующие качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации
55. Влияние микробиологических процессов на качество, безопасность и сохраняемость плодов и овощей.
56. Тара и упаковочные материалы плодов и овощей, маркировка плодоовощной продукции.
57. Классификация и товароведная характеристика свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значениеКапустные и луковые овощи. Классификация, товароведная характеристика, экспертиза качества
58. Тыквенные и томатные овощи. Классификация, товароведная характеристика,

экспертиза качества

59. Орехоплодные. Классификация, товароведная характеристика, экспертиза качества

60. Товароведение и экспертиза пряных и десертных овощей

61. Товароведная характеристика, классификация и ассортимент переработанной плодоовощной продукции

62. Теоретические основы консервирования плодов и овощей

63. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов. Процессы, протекающие при хранении консервов.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа																	Итог о теку щий конт роль, бал	Итого вый контр оль (экза мен), балл	Сумма , балл
Смысловой модуль № 1					Смысловой модуль № 2					Смысловой модуль № 3									
T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	T 7	T 8	T 9	T 10	T 11	T 12	T 13	T 14	T 15	T 16	T 17	40	60	100
2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4			

Примечание. T1, T2, ... T17 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания
академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Микулович Л.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Микулович Л.С., Галун Л.А., Коссая Ж.Н.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2008.— 271 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20154.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Китаевская С.В. Товароведение продовольственных товаров. Продукты растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Китаевская С.В., Никитина Е.В., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008.— 220 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63509.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Шевхужев А.Ф. Учебно-методическое пособие по подготовке квалификационной работы для студентов специальности 110305.65 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]/ Шевхужев А.Ф., Погодаев В.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 32 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/18944.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная

1. Регламент Совета ЕС 510/2006 от 20.03.2006 г. о защите наименований мест происхождения и обозначении происхождения сельскохозяйственной продукции и пищевых продуктов [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2010.— 23 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1239.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Резниченко И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие/ Резниченко И.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 203 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61281.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Пешков А.Д. Сертификация и химический контроль сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: методические указания к самостоятельной работе студентам направления подготовки 110900.62 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ Пешков А.Д., Каппушев А.У., Бостанов А.Х.— Электрон. текстовые данные.— Черкесск: Северо-Кавказская государственная гуманитарно-технологическая академия, 2013.— 16 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27225.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.А. Галун [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2009.— 254 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20155.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куликова Н.Р.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010.— 169 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/747.html>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Микулович Л.С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Микулович Л.С., Лисовская Д.П.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2009.— 480 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20153.html>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Лисовская Д.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лисовская Д.П., Рощина Е.В., Суконкина Е.Б.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 352 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20290.html>.— ЭБС «IPRbooks»
8. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: тесты/ Страхова С.А.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2016.— 163 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60520.html>.— ЭБС «IPRbooks»
9. Кажаяева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаяева О.И.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 125 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54111.html>.— ЭБС «IPRbooks»
10. Романюк Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романюк Т.И., Чусова А.Е., Новикова И.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 160 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47429.html>.— ЭБС «IPRbooks»
11. ДСТУ 2925-94. Качество продукции. Оценка качества. Сроки и определения.
12. Закон ДНР «О качестве и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья» от 23.12.2017г № 771/97 ВВ.
13. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, М.: Стандарт, 1990, 185 с.
14. Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров животного происхождения / под общей редакторши В.Е. Мицька.- К.: Техника, 1990.- 271с.
15. Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров растительного происхождения / под общей редакторши В.Е. Мицька.- К.: Техника, 1991.- 215с.
16. Нормативная документация на продовольственные товары.

Учебно-методические издания:

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Уч. пос. — М. : Дашков и К, 2009 . — 184 с.
2. Пучкова Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. : Уч.-пос. / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова . — 2-е изд. — М. : Дашков и К, 2009 . — 192 с.
3. Бровко О.Г. Товароведение. Продукты растительного происхождения. Уч. пос. /О.Г. Бровко, А.С. Гордиенко, В.В. Дятлов и др. — Львов: Магнолия, 2013. — 324 с.
4. Методические указания по выполнению лабораторных работ по определению качества зерномучных, кондитерских товаров, свежих и переработанных овощей и плодов8А..С. Гордиенко, О.Б. Бровко, Н.А. Попова — Донецк: ДонНУЭТ, 2017. -200 с.

Электронные ресурсы:

1. Сайт для товароведов [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://tovaroved.ucoz.ru/>.
2. Знай товар. Товароведение. Разложи все по полочкам [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>.
3. Портал потребителя [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.consumerinfo.org.ua/>.
4. Справочник потребителя [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://test.org.ua/>.
5. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://potrebitel.org.ua/>.
6. Донецкая торгово-промышленная палата [Электронный ресурс]. — Режим доступа:

<<http://www.cci.donbass.com/>>.

7. Научно-технический центр стандартизации, информационного обеспечения и подтверждения соответствия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.csm.kiev.ua>>.
8. Научно информационный центр «Леонорм» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.leonorm.com>>.
9. Официальные сайты российских и зарубежных производителей товаров народного потребления и оптовых и розничных предприятий.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.
2. Информιο : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информιο», [2018?–]. – URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».
6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение. Устная речь : электронные.
8. Научная электронная библиотека eLibrary.ru : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
9. cyberleninka : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированной предметной аудитории, предназначенной для проведения практических работ по дисциплине «Товароведение сырья, материалов и средств производства».

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения лекций	24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200; выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.
2.	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения консультаций и экзамена	30 посадочных мест, вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Плодовоовощные консервы»; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения природы зерна; кафедра для выступлений; доска меловая стационарная; стол преподавательский; столы ученические лабораторные; стулья ученические; холодильник; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; выставочная экспозиция «Упаковки вкусовых товаров»; весы электронные; нитратомер; переносной экран; весы МWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; весы ВТ 200.
3.	Читальный зал	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
	библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Попова Наталья Александровна	По основному месту работы	Должность- доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, специалист по экономике и предпринимательству. Диплом кандидата технических наук серия ДК № 059215	1. Сертификат №323776S23, 13.02.2024, семинар 15 ч. ООО "Высшая школа делового администрирования", Екатеринбург 2. Сертификат №0000002437 (2213), 03.04.2024, Вебинар 2ч. ООО "Цифровизация плюс", Санкт-Петербург 3. Справка о прохождении стажировки №08/781, 17.05.2024 Стажировка без отрыва 72ч. ГП "Донецкстандартметрология", Донецк

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.13 ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование)

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
(наименование)

Трудоемкость учебной дисциплины: 3,0 з.е

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: методы и методики санитарно эпидемиологической, ветеринарной, фитосанитарной, экологической экспертиз;

уметь: определить круг заданий в пределах своей компетентности в проведении санитарно эпидемиологической, ветеринарной, фитосанитарной, экологической экспертиз; избирать методы их проведения; документально оформлять результаты экспертизы;

владеть: навыками самостоятельной работы с НТД, умением определять дефекты товаров и знать причину их появления, правильно организовывать хранение товаров в соответствии с особенностями их потребительских свойств.

обладать компетенциями:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	ИДК-2 _{ОПК-2} Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
	ИДК-3 _{ОПК-2} Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	ИДК-4 _{ОПК-2} Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства
	ИДК-5 _{ОПК-2} Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-5} Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИДК-2 _{ОПК-5} Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИДК-3 _{ОПК-5} Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

Смысловой модуль 1. Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания

Тема 1. Потребительные свойства товаров.

Общие понятия о свойствах материальных и нематериальных объектов – продуктов природы, предметов и вещей. Классификация потребительных свойств. Социокультурные свойства. Свойства утилитарные и эстетические. Свойства социального назначения и их показатели. Функциональные свойства. Надежность товаров и ее показатели. Эргономические свойства товаров. Эстетические свойства. Свойства экологические и безопасности потребления товаров.

Тема 2. Качество товаров, значение и требования.

Понятие качества товаров. Определение (дефиниция) понятия «качество». Значение качества товаров в современных условиях. Требования к товарам. Группирование показателей и характеристик качества товаров. Модель Канона. Методы исследования и оценивания показателей качества товаров.

Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров.

Группирование факторов. Характеристика факторов формирования качества товаров. Характеристика факторов, сохраняющих качество товаров.

Тема 4. Контроль качества товаров.

Сущность контроля, виды и методы контроля. Дефекты товаров и их влияние на качество товаров. Порядок контроля качества товаров в торговле.

Тема 5. Оценка качества товаров.

Сущность оценки качества товаров и значение ее в товароведении и практической деятельности. Методы оценки уровня качества товаров.

Смысловой модуль 2. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров.

Тема 6. Товароведная характеристика злаковых, просовидных, гречишных и бобовых культур, требования к качеству и безопасности.

Тема 7. Общая характеристика муки. Классификация. Производство муки. Факторы, формирующие качество муки. Сорты муки. Требования к качеству и безопасности муки. Классификация и ассортимент крупы. Принципы деления крупы на сорта, номера, марки. Экспертиза качества крупы. Классификация, ассортимент и потребительские свойства хлеба и хлебобулочных изделий. Способы приготовления теста. Организация и проведение экспертизы качества. Условия, предельные сроки хранения и реализации хлеба в торговой сети. Болезни и пороки хлеба.

Тема 8. Общая характеристика сухарных и бараночных изделий. Процесс производства. Организация и проведение экспертизы качества. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Тара, маркировка и транспортирование. Пищевые концентраты на зерновой основе. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Тара, маркировка и транспортирование.

Тема 9. Классификация свежих плодов и овощей; классификационные признаки. Качество плодоовощной продукции, номенклатура потребительских свойств и показателей. Особенности стандартизации плодоовощной продукции. Особенности химического состава, пищевая ценность и безопасность плодов и овощей. Физические свойства плодов и овощей. Факторы, формирующие качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Микробиологические процессы. Влияние микробиологических процессов на качество, безопасность и сохраняемость плодов и овощей. Тара и упаковочные материалы плодов и овощей. Типы, виды и разновидности. Маркировка плодоовощной продукции.

Тема 10. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение. Товароведная характеристика и оценка качества капустных и луковых овощей, требования к качеству и безопасности. Товароведная характеристика и оценка качества тыквенных и томатных овощей, требования к качеству и безопасности.

Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества семечковых, косточковых плодов, требования к качеству и безопасности. Орехоплодные. Классификация. Товароведная характеристика отдельных видов. Теоретические основы консервирования. Принципы и методы консервирования. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов. Процессы, протекающие при хранении консервов. Сроки хранения. Экспертиза качества плодоовощных консервов. Правила и методы отбора проб. Показатели безопасности консервов. Сушеные плоды, овощи и грибы.

Смысловой модуль 3. **Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий.**

Тема 12. Характеристика однородных групп товаров, входящих в состав раздела «Вкусовые товары». Классификация вкусовых товаров. Алкогольные напитки. Спирт этиловый. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Водка. Определение. Классификация и ассортимент, качество и безопасность. Ликероводочные изделия, определение, классификация и ассортимент. Крепкие алкогольные напитки длительной выдержки, классификация и ассортимент, товароведная характеристика. Коньяк, бренди, виски, джин, ром – определение, классификация и ассортимент, товароведная характеристика. Виноградные вина. Определение, международная классификация, ассортимент, маркировка. Дегустация вин. Игристые и газированные вина. Ароматизированные вина – особенности производства. Ароматизированные вина- общая характеристика, ассортимент. Плодовые вина. Определение, ассортимент, товароведная характеристика.

Тема 13. Безалкогольные напитки. Классификация и характеристика ассортимента: газированные напитки, соки плодово-ягодные, напитки на хлебном сырье, минеральные воды, чай. Требования к качеству и безопасности безалкогольных напитков.

Тема 14. Приправы и пищевые вкусоароматические добавки, табак. Определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 15. Крахмалопродукты: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения.

Сахар и заменители сахара: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 16. Сведения о пищевой ценности фруктово-ягодных кондитерских изделий с неоформленной структурой. Варенье. Понятие, классификация. Основные технологические процессы производства и их влияние на качество конечного продукта. Экспертиза качества. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию, хранению. Джем. Повидло. Понятие. Классификация. Особенности технологии приготовления. Экспертиза качества. Особенности упаковки, маркировки.

Тема 17. Мучные кондитерские изделия. Пряники. Классификация, ассортимент, технологические процессы производства и их влияние на качество продукта. Экспертиза качества. Требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению. Мучные восточные сладости. Особенности рецептур изделий. Ассортимент. Требования к качеству. Требования к маркировке, хранению, транспортировке, упаковке изделий.

Форма промежуточной аттестации: экзамен
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Попова Н.А., доцент кафедры товароведения
к.т.н., доцент

Зав. кафедрой товароведения
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор

