Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:03:24
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449d8bbc3925f7204a67ea271b2

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 ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись)
« 25 » 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.26 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

(шифр, название дисциплины)

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

Образовательная программа
высшего образования – программа бакалавриата

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

Профиль Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс: очная форма обучения 2,3 курс
заочная форма обучения 2,3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения» для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профилю: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик*: *Попова Н.А., доцент, канд. техн., наук, доцент
Медведкова И.И., профессор, канд. техн., наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Протокол от «17» февраля 2026 года № 14

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

_____ В.Д. Малыгина
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела

_____ Д.В. Махноносов
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «17» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель _____ Л. В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Попова Н.А., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 12</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 3</td><td rowspan="6">Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 10</td><td>2,3-й</td><td>2,3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество

часов – 432</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3,4,5-й</td><td>3,4,5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>100 час.</td><td>22</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4;
самостоятельной работы обучающегося – 3,3</td><td rowspan="8">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>106 час.</td><td>20</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>159,95 час.</td><td>360,05</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет с оценкой, экзамен)</td></tr>
<tr><td>зачет, экзамен</td><td>зачет, экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 206/159,95

для заочной формы обучения – 42/360,05

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – предоставление студентам знаний основных правил организации и порядка проведения экспертиз из области товароведения.

Задачи дисциплины – 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 дисциплины студент должен

знать:

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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О26 «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения» относится к обязательной части ОПОП ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства.

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 «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения» является предшествующей для изучения дисциплин: «Морфология, физиология и генетика сельскохозяйственных растений и животных», «Ресурсосберегающие технологии в индустрии продукции сельского хозяйства», «Идентификации и кодирования товаров», «Техноконтроль сельскохозяйственной продукции», «Основы практической товароведной деятельности».

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-3. Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИДК-1$_{ПК-3}$ Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-2$_{ПК-3}$ Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции

В результате изучения дисциплины студент 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

МОДУЛЬ 1 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ЗЕРНА, КРУПЫ, МУКИ, ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Смысловой модуль 1. Товароведение и экспертиза качества зерна

Тема 1. Классификация зерновых культур, строение зерна, химический состав.

Тема 2. Пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур.

Тема 3. Пшеница, рожь и тритикале. Классификация. Особенности химического состава, хлебопекарные свойства.

Смысловой модуль 2. Товароведение и экспертиза качества крупы

Тема 4. Классификация, ассортимент и пищевая ценность крупы.

Тема 5. Экспертиза качества крупы.

Тема 6. Хранение крупы. Упаковка и маркировка.

Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий

Тема 7. Характеристика муки, классификация. Формирование товарных сортов муки, показатели качества.

Тема 8. Классификация и ассортимент хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.

Тема 9. Организация и проведение экспертизы качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий.

МОДУЛЬ 2 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ.

Смысловой модуль 1. Сахар и сахаристые кондитерские изделия

Тема 1. Сахар и мёд. Классификация, характеристика ассортимента

Тема 2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия

Тема 3. Классификация и ассортимент карамели, дефекты

Тема 4. Шоколад и какао продукты

Тема 5. Классификация и ассортимент конфет, дефекты

Тема 6. Восточные сладости и халва, их ассортимент

Смысловой модуль 2. Мучные кондитерские изделия

Тема 7. Ассортимент печенья, показатели качества, дефекты

Тема 8. Товароведная оценка качества сырцовых и заварных пряников

Тема 9. Вафли, ассортимент вафель, виды начинок

Тема 10. Классификация и ассортимент тортов и пирожных

Тема 11. Ассортимент и экспертиза качества кексов, рулетов

Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза пряностей и приправ

Тема 12. Характеристика и ассортимент классических пряностей

Тема 13. Классификация соли, оценка качества. Уксус

Смысловой модуль 4. Характеристика чая, кофе и кофепродуктов. Характеристика пива, вин, безалкогольных газированных напитков и ликёроводочных изделий

Тема 14. Классификация, ассортимент и оценка качества чая

Тема 15. Классификация, ассортимент и оценка качества кофе и кофепродуктов

Тема 16. Классификация, ассортимент и оценка качества пива

Тема 17. Классификация, ассортимент и оценка качества вин
Тема 18. Ассортимент и оценка качества безалкогольных газированных напитков
Тема 19. Классификация, ассортимент и оценка качества ликёроводочных изделий

МОДУЛЬ 3 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ

Смысловой модуль 1. Характеристика свежей плодоовощной продукции

Тема 1. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей
Тема 2. Общие требования к транспортированию и упаковке плодоовощного сырья
Тема 3. Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей

Смысловой модуль 2. Характеристика продуктов переработки плодоовощного сырья

Тема 4. Классификация, ассортимент, пищевая ценность плодоовощных консервов
Тема 5. Квашеные и соленые овощи, моченые плоды
Тема 6. Сушеные и замороженные овощи и плоды
Тема 7. Грибы и продукты их переработки

Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза свежих и переработанных плодов и овощей

Тема 8. Экспертиза качества свежих плодов и овощей.
Тема 9. Хранение свежей плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.
Тема 10. Экспертиза качества переработанной плодоовощной продукции.
Тема 11. Хранение переработанной плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей, тем	Количество часов									
	Очная форма					Заочная форма				
	Всего	В том числе				Всего	В том числе			
		лек	пр	СР[4]	Пр[5]		лек	пр	СР[4]	Пр[5]
3 СЕМЕСТР										
МОДУЛЬ 1 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ЗЕРНА, КРУПЫ, МУКИ, ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ										
Смысловой модуль 1. Товароведение и экспертиза качества зерн										
Тема 1. Классификация зерновых культур, строение зерна, химический состав.	6	2	2	2		6			6	
Тема 2. Пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур.	6	2	2	2		6			6	
Тема 3. Пшеница, рожь и тритикале. Классификация. Особенности химического состава, хлебопекарные свойства.	6	2	2	2		10	2	2	6	
Итого по смысловому модулю 1	**18**	**6**	**6**	**6**		**22**	**2**	**2**	**18**	
Смысловой модуль 2. Товароведение и экспертиза качества крупы										
Тема 4. Классификация, ассортимент и пищевая ценность крупы.	8	2	4	2		6	1		6	
Тема 5. Экспертиза качества крупы.	6,95		4	2,95		9	1	2	6	

Тема 6. Хранение крупы. Упаковка и маркировка.	8	2	4	2		7	1		6	
Итого по смысловому модулю 2	**22,95**	**4**	**12**	**6,95**		**23**	**3**	**2**	**18**	
Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий										
Тема 7. Характеристика муки, классификация. Формирование товарных сортов муки, показатели качества.	10	2	4	4		7	1		6	
Тема 8. Классификация и ассортимент хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	10	2	4	4		7	1		6	
Тема 9. Организация и проведение экспертизы качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий.	10	2	4	4		9,55	1	2	6,55	
Итого по смысловому модулю 3	**30**	**6**	**12**	**12**		**23,55**	**3**	**2**	**18,55**	
Всего	**70,95**	**16**	**30**	**24,95**		**68,55**	**8**	**6**	**54,55**	
Катт	**0,8**				**0,8**	**1,2**				**0,8**
СРэк										
ИК										
КЭ										
Каттэк	**0,25**				**0,25**	**0,25**				**0,25**
Контроль						**2**				
Всего часов	**72**	**16**	**30**	**24,95**	**1,05**	**72**	**8**	**6**	**54,55**	**1,05**

Название смысловых модулей, тем	Количество часов									
	Очная форма					Заочная форма				
	Всего	В том числе				Всего	В том числе			
		лек	пр	СР[4]	Пр[5]		лек	пр	СР[4]	Пр[5]
4 СЕМЕСТР										
МОДУЛЬ 2 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ										
Смысловой модуль 1. Сахар и сахаристые кондитерские изделия										
Тема 1. Сахар и мёд. Классификация, характеристика ассортимента	9	2	2	5		11	2		9	
Тема 2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия	9	2	2	5		11		2	9	
Тема 3. Классификация и ассортимент карамели, дефекты	9	2	2	5		9			9	
Тема 4. Шоколад и какао продукты	9	2	2	5		9			9	
Тема 5. Классификация и ассортимент конфет,	7		2	5		9			9	

дефекты										
Тема 6. Восточные сладости и халва, их ассортимент	9	2	2	5		9			9	
Итого по смысловому модулю 1	**52**	**10**	**12**	**30**		**58**	**2**	**2**	**54**	
Смысловой модуль 2. Мучные кондитерские изделия										
Тема 7. Ассортимент печенья, показатели качества, дефекты	9	2	2	5		11	2		9	
Тема 8. Товароведная оценка качества сырцовых и заварных пряников	9	2	2	5		11		2	9	
Тема 9. Вафли, ассортимент вафель, виды начинок	9	2	2	5		9			9	
Тема 10. Классификация и ассортимент тортов и пирожных	9	2	2	5		10			10	
Тема 11. Ассортимент и экспертиза качества кексов, рулетов	7		2	5		10			10	
Итого по смысловому модулю 2	**43**	**8**	**10**	**25**		**51**	**2**	**2**	**47**	
Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза пряностей и приправ										
Тема 12. Характеристика и ассортимент классических пряностей	11	2	4	5		11	1	1	9	
Тема 13. Классификация соли, оценка качества. Уксус	11	2	4	5		12	1	1	10	
Итого по смысловому модулю 3	**22**	**4**	**8**	**10**		**23**	**2**	**2**	**19**	
Смысловой модуль 4. Характеристика чая, кофе и кофепродуктов. Характеристика пива, вин, безалкогольных газированных напитков и ликёроводочных изделий										
Тема 14. Классификация, ассортимент и оценка качества чая	11	2	3	6		11	1	1	9	
Тема 15. Классификация, ассортимент и оценка качества кофе и кофепродуктов	9		3	6		11	1	1	9	
Тема 16. Классификация, ассортимент и оценка качества пива	11	2	3	6		9			9	
Тема 17. Классификация, ассортимент и оценка качества вин	11	2	3	6		9			9	
Тема 18. Ассортимент и оценка качества безалкогольных газированных напитков	11	2	3	6		9,4			9,4	
Тема 19. Классификация,	12	2	3	7		10			10	

ассортимент и оценка качества ликёроводочных изделий										
Итого по смысловому модулю 4	**65**	**10**	**18**	**37**		**59**	**2**	**2**	**55,5**	
Всего	**182**	**32**	**48**	**102**		**201,4**	**8**	**8**	**185,4**	
Катт	**3,6**				**3,6**	**3,2**				**3,2**
СРэк										
ИК	**1**				**1**	**1**				**1**
КЭ	**2**				**2**	**2**				**2**
Каттэк	**0,4**				**0,4**	**0,4**				**0,4**
Контроль	**27**				**27**	**8**				**8**
Всего часов	**216**	**32**	**48**	**102**	**34**	**216**	**8**	**8**	**185,4**	**14,6**

Название смысловых модулей, тем	Количество часов									
	Очная форма					Заочная форма				
	Всего	В том числе				Всего	В том числе			
		лек	пр	СР[4]	Пр[5]		лек	пр	СР[4]	Пр[5]
5 СЕМЕСТР										
МОДУЛЬ 3 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ										
Смысловой модуль 1. Характеристика плодоовощного сырья										
Тема 1. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей	9	2	4	3		11	1		10	
Тема 2. Общие требования к транспортированию и упаковке плодоовощного сырья	10	3	4	3		11		1	11	
Тема 3. Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей	9	2	4	3		12	1	1	10	
Итого по смысловому модулю 1	**28**	**7**	**12**	**9**		**35**	**2**	**2**	**31**	
Смысловой модуль 2. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодоовощного сырья										
Тема 4. Классификация плодоовощных консервов	9	2	4	3		12	1		11	
Тема 5. Квашеные и соленые овощи, моченые плоды	10	3	4	3		11		1	10	
Тема 6. Сушеные и замороженные овощи и плоды	9	2	4	3		12		1	11	
Тема 7. Грибы и продукты их переработки	10	3	4	3		12	1		11	
Итого по смысловому модулю 2	**38**	**10**	**16**	**12**		**47**	**2**	**2**	**43**	
Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза свежих и переработанных плодов и овощей										
Тема 8. Экспертиза качества свежих плодов и овощей.	12	4	5	3		12		1	11	

Тема 9. Хранение свежей плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.	12	4	5	3		13	1		12	
Тема 10. Экспертиза качества переработанной плодоовощной продукции.	12	4	5	3		13		1	12	
Тема 11. Хранение переработанной плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.	11	3	5	3		12,7	1		11,7	
***Итого по смысловому модулю* 3**	**47**	**15**	**20**	**12**		**50,7**	**2**	**2**	**46,7**	
Всего	**113**	**32**	**48**	**33**		**132,7**	**6**	**6**	**120,7**	
Катт	**1,6**				**1,6**	**0,9**				**0,9**
СРэк										
ИК										
КЭ	**2**				**2**	**2**				**2**
Каттэк	**0,4**				**0,4**	**0,4**				**0,4**
Контроль	**27**				**27**	**8**				**8**
Всего часов	**144**	**32**	**48**	**33**	**31**	**144**	**6**	**6**	**120,7**	**11,3**
Всего по модулям учебной дисциплины	**432**	**80**	**126**	**159,95**	**66,05**	**432**	**22**	**20**	**360,05**	**26,95**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Модуль 1 Товароведение и экспертиза зерна, крупы, муки, хлеба и хлебобулочных изделий (3 семестр)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Классификация зерновых культур, строение зерна, химический состав.	2	
2	Тема 2. Пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур.	2	
3	Тема 3. Пшеница, рожь и тритикале. Классификация. Особенности химического состава, хлебопекарные свойства.	2	2
4	Тема 4. Классификация, ассортимент и пищевая ценность крупы.	4	
5	Тема 5. Экспертиза качества крупы.	4	2

6	Тема 6. Хранение крупы. Упаковка и маркировка.	4	
7	Тема 7. Характеристика муки, классификация. Формирование товарных сортов муки, показатели качества.	4	
8	Тема 8. Классификация и ассортимент хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	4	
9	Тема 9. Организация и проведение экспертизы качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий.	4	2
	Итого	**30**	**6**

Модуль 2 Товароведение и экспертиза кондитерских изделий и вкусовых товаров (4 семестр)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Сахар и мёд. Классификация, характеристика ассортимента	2	
2	Тема 2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия	2	2
3	Тема 3. Классификация и ассортимент карамели, дефекты	2	
4	Тема 4. Шоколад и какао продукты	2	
5	Тема 5. Классификация и ассортимент конфет, дефекты	2	
6	Тема 6. Восточные сладости и халва, их ассортимент	2	
7	Тема 7. Ассортимент печенья, показатели качества, дефекты	2	
8	Тема 8. Товароведная оценка качества сырцовых и заварных пряников	4	2
9	Тема 9. Вафли, ассортимент вафель, виды начинок	2	
10	Тема 10. Классификация и ассортимент тортов и пирожных	2	
11	Тема 11. Ассортимент и экспертиза качества кексов, рулетов	2	
12	Тема 12. Характеристика и ассортимент классических пряностей	4	2
13	Тема 13. Классификация соли, оценка качества. Уксус	4	2
14	Тема 14. Классификация, ассортимент и оценка качества чая	3	
15	Тема 15. Классификация, ассортимент и оценка качества кофе и кофепродуктов	3	
16	Тема 16. Классификация, ассортимент и оценка качества пива	3	
17	Тема 17. Классификация, ассортимент и оценка качества вин	3	
18	Тема 18. Ассортимент и оценка качества безалкогольных газированных напитков	3	
19	Тема 19. Классификация, ассортимент и оценка качества ликёроводочных изделий	3	
	Итого	**48**	**8**

Модуль 3 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров (5 семестр)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей	2	
2	Тема 2. Общие требования к транспортированию и упаковке плодоовощного сырья	2	1

3	Тема 3. Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей	2	1
4	Тема 4. Классификация плодоовощных консервов	2	
5	Тема 5. Квашеные и соленые овощи, моченые плоды	2	1
6	Тема 6. Сушеные и замороженные овощи и плоды	2	1
7	Тема 7. Грибы и продукты их переработки	2	
8	Тема 8. Экспертиза качества свежих плодов и овощей.	4	1
9	Тема 9. Хранение свежей плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.	4	
10	Тема 10. Экспертиза качества переработанной плодоовощной продукции.	4	1
11	Тема 11. Хранение переработанной плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.	4	
	Итого	**48**	**6**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

МОДУЛЬ 1 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ЗЕРНА, КРУПЫ, МУКИ, ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ (3 СЕМЕСТР)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Классификация зерновых культур, строение зерна, химический состав.	2	6
2	Тема 2. Пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур.	2	6
3	Тема 3. Пшеница, рожь и тритикале. Классификация. Особенности химического состава, хлебопекарные свойства.	2	6
4	Тема 4. Классификация, ассортимент и пищевая ценность крупы.	2	6
5	Тема 5. Экспертиза качества крупы.	2	6
6	Тема 6. Хранение крупы. Упаковка и маркировка.	2,95	6
7	Тема 7. Характеристика муки, классификация. Формирование товарных сортов муки, показатели качества.	4	6
8	Тема 8. Классификация и ассортимент хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	4	6
9	Тема 9. Организация и проведение экспертизы качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий.	4	6,55
	Итого	**24,95**	**54,55**

МОДУЛЬ 2 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ (4 СЕМЕСТР)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Сахар и мёд. Классификация, характеристика ассортимента	5	9
2	Тема 2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия	5	9
3	Тема 3. Классификация и ассортимент карамели, дефекты	5	9
4	Тема 4. Шоколад и какао продукты	5	9

5	Тема 5. Классификация и ассортимент конфет, дефекты	5	9
6	Тема 6. Восточные сладости и халва, их ассортимент	5	9
7	Тема 7. Ассортимент печенья, показатели качества, дефекты	5	9
8	Тема 8. Товароведная оценка качества сырцовых и заварных пряников	5	9
9	Тема 9. Вафли, ассортимент вафель, виды начинок	5	9
10	Тема 10. Классификация и ассортимент тортов и пирожных	5	10
11	Тема 11. Ассортимент и экспертиза качества кексов, рулетов	5	10
12	Тема 12. Характеристика и ассортимент классических пряностей	5	
13	Тема 13. Классификация соли, оценка качества. Уксус	5	10
14	Тема 14. Классификация, ассортимент и оценка качества чая	6	9
15	Тема 15. Классификация, ассортимент и оценка качества кофе и кофепродуктов	6	9
16	Тема 16. Классификация, ассортимент и оценка качества пива	6	9
17	Тема 17. Классификация, ассортимент и оценка качества вин	6	
18	Тема 18. Ассортимент и оценка качества безалкогольных газированных напитков	6	9,4
19	Тема 19. Классификация, ассортимент и оценка качества ликёроводочных изделий	7	10
	Итого	**102**	**185,4**

МОДУЛЬ 3 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ (5 СЕМЕСТР)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей	3	10
2	Тема 2. Общие требования к транспортированию и упаковке плодоовощного сырья	3	11
3	Тема 3. Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей	3	10
4	Тема 4. Классификация плодоовощных консервов	3	11
5	Тема 5. Квашеные и соленые овощи, моченые плоды	3	10
6	Тема 6. Сушеные и замороженные овощи и плоды	3	11
7	Тема 7. Грибы и продукты их переработки	3	11
8	Тема 8. Экспертиза качества свежих плодов и овощей.	3	11
9	Тема 9. Хранение свежей плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.	3	12
10	Тема 10. Экспертиза качества переработанной плодоовощной продукции.	3	12
11	Тема 11. Хранение переработанной плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.	3	11,7
	Итого	**33**	**120,7**

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

В ходе реализации дисциплины используются такие 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, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной 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;

– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

МОДУЛЬ 1 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ЗЕРНА, КРУПЫ, МУКИ, ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

(3 семестр)

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной и заочной форме обучения[1]

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - собеседование по темам практических занятий темы с 1 по 9 - реферат - текущий модульный контроль (вопросы к тестам, 3 ТМК)	 6 10 12	 54 10 36
Промежуточная аттестация	*Зачёт*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

МОДУЛЬ 2 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ
(4 семестр)

Система оценивания по учебной дисциплине по очной и заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - собеседование по темам практических занятий темы с 1 по 11 - текущий модульный контроль (вопросы к тестам, 2 ТМК)	 2 9	 22 18
Промежуточная аттестация	*Экзамен/60*	*40*
Итого за семестр	*100*	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

МОДУЛЬ 3 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ
(5 семестр)

Система оценивания по учебной дисциплине по очной и заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - собеседование по темам практических занятий темы с 1 по 15 - текущий модульный контроль (вопросы к тестам, 5 ТМК)	 1 5	 15 25
Промежуточная аттестация	*Экзамен/60*	*40*
Итого за семестр	*100*	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Перечень вопросов к зачету:
Товароведение и экспертиза зерна, крупы, муки, хлеба и хлебобулочных изделий
(3 семестр)

1. Значение зерна для экономики государства и жизни человека.
2. Классификация зерна по химическому составу, назначению, ботаническим признакам. Характеристика зерна отдельных ботанических семейств.
3. Химический состав и пищевая ценность зерна, усвояемость и полезность отдельных веществ, зависимость химического состава от разных факторов.

4. Пшеница: химический состав и пищевая ценность, строение зерна, классификация пшеницы по разным признакам, стандартизация зерна, использование
5. Показатели качества зерна, методы их определения. Стандартизация качества зерна. Дефекты и вредители зерна.
6. Хранение зерна: условия, сроки, процессы, которые происходят в зерне при хранении.
7. Питательная ценность круп, основы производства, классификация.
8. Формирование качества круп в процессе производства.
9. Сравнительная характеристика круп по питательной ценности, кулинарным свойствам, стойкости к хранению.
10. Производство и потребление муки в регионе. Пищевая ценность муки, влияние на нее разных факторов.
10. Основы технологии производства муки, влияние методов формирования сортов муки на их потребительские свойства.
11. Классификация муки, характеристика муки отдельных видов, типов и товарных сортов.
12. Требования к качеству муки по стандартным показателям и хлебопекарным свойствам.
13. Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки по химическому составу, хлебопекарным свойствам и использованию.
14. Правила, условия и сроки хранения муки. Изменение качества муки при хранении и способы торможения снижения качества.
15. Пищевая ценность хлебных изделий и способы ее повышения.
16. Сравнительная характеристика круп. Пищевая ценность. Особенности производства, формирование ассортимента. Экспертиза качества и безопасности крупы. Условия и сроки хранения.
17. Хлеб и хлебобулочные изделия: классификация, формирование ассортимента, особенности технологии производства. Экспертиза качества и безопасности хлеба. Условия и сроки реализации, дефекты хлеба.
18. Макаронные изделия: классификация, ассортимент и технология производства. Экспертиза качества и безопасности макаронных изделий. Условия и сроки хранения.
19. Свежие плоды. Классификация и характеристика видов. Особенности пищевой ценности и хранение отдельных видов плодов. Экспертиза качества и безопасности плодов яблони. Условия хранения, болезни.
20. Картофель: химический состав и пищевая ценность, классификация по назначению, товароведная характеристика хозяйственно-ботанических сортов. Условия и сроки хранения. Экспертиза качества и безопасности картофеля. Болезни картофеля.
21. Корнеплоды, особенности строения, химический состав. Классификация и характеристика хозяйственно-ботанических сортов. Экспертиза качества и безопасности.

Перечень вопросов к экзамену:
Модуль 2. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий и вкусовых товаров (4 семестр)

1. Крахмал и крахмалопродукты: товароведная характеристика, экспертиза качества и безопасности. Условия и сроки хранения.
12. Сахар и сахаристые вещества. Особенности состава. Формирование качества и ассортимента в процессе производства. Условия хранения. Экспертиза качества и безопасности сахара.
13. Потребительские свойства меда. Химический состав и пищевая ценность. Экспертиза качества и безопасности меда. Признаки идентификации натурального меда.
14. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация, особенности состава и пищевой ценности. Экспертиза качества и безопасности, условия и сроки хранения.
15. Конфеты: классификация и формирование ассортимента. Особенности производства, экспертиза качества и безопасности шоколадных конфет. Условия и сроки хранения, дефекты конфет.

16. Карамель: сырье, особенности производства, классификация и ассортимент, экспертиза качества и безопасности карамели, условия и сроки хранения, дефекты карамели.
17. Шоколад и какао-порошок. Особенности производства. Классификация. Ассортимент.
18. Экспертиза качества и безопасности шоколада. Условия и сроки хранения. Дефекты шоколада.
19. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности производства.
20. Экспертиза качества и безопасности мучных кондитерских изделий. Деликатесы. Условия и сроки хранения.
21. Анализ ассортимента светлых сортов пива в розничной сети.
22. Плодово-овощные соки для питания детей раннего возраста: качество, ассортимент.
23. Ассортиментная структура черных байховых чаев в розничной торговле
24. Структура ассортимента ароматизированных чаев
25. Динамика и структура потребления натуральных виноградных вин
26. Ассортиментная структура газированных безалкогольных напитков.
27. Потребления и структура ассортимента энергетических напитков
28. Потребительские свойства и ассортимент натуральных плодовых соков
29. Ассортиментная структура зеленых байховых чаев
30. Потребительские свойства и ассортимент темных сортов пива
31. Анализ ассортимента приправ-самостоятельных блюд
32. Ассортиментная структура приправ со сложным составом в розничной торговле.
33. Структура ассортимента пряностей
34. Потребительские свойства и ассортимент слабоалкогольных напитков отечественного производства
35. Ассортиментная структура уксуса в розничной сети
36. Структура ассортимента и качество растворимого кофе
36. Ассортиментная структура безалкогольных газированных напитков на зерновом сырье разных производителей

Перечень вопросов к экзамену:

Модуль 3 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров (5 семестр)

1. Производство и потребление плодов и овощей в регионе. Направления развития рынка плодоовощной продукции.
2. Пищевая ценность плодов и овощей, их роль в питании человека, классификация свежих овощей и плодов.
3. Картофель: химический состав и полезность, использование, классификация по составу, срокам выращивания, качеству. Требования к качеству, хранению.
4. Общая характеристика корнеплодов и луковых овощей.
5. Общая характеристика капустных и листовых овощей.
6. Общая характеристика плодовых и пряных овощей.
7. Общая характеристика томатных и тыквенных овощей.
8. Правила, способы и сроки хранения свежих овощей. Процессы, которые происходят в овощах при хранении и их влияние на качество товарных партий. Дефекты и болезни овощей.
9. Стандартизация свежих овощей, сравнительная характеристика требований к качеству продукции при заготовке и прямой реализации в розничной сети.
10.Классификация свежих плодов, сжатая характеристика отдельных групп.
11.Общая характеристика семечковых и косточковых плодов.
12. Общая характеристика ягод и орехов.
13. Цитрусовые, субтропические и тропические плоды: классификация, потребительская ценность, требований к качеству, правила и сроки хранения.
14. Способы переработки плодов и овощей : сущность, влияние на качество продукта и стойкость при хранении.
15. Квашеные и маринованные плоды и овощи.

16. Общая схема производства плодоовощных консервов, влияние отдельных операций на качество и ассортимент консервов. Дефекты консервов.
17. Овощные консервы: классификация, характеристика отдельных групп, требования к качеству, сроки хранения.
18. Плодовые консервы: классификация, отличные признаки отдельных групп, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.

Рекомендованная тематика курсовых работ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ЗЕРНА, КРУПЫ, МУКИ, ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Сравнительная характеристика потребительских свойств крупы, вырабатываемой из зерна пшеницы, гречихи и бобовых (из ячменя, риса, кукурузы или из проса, овса и пшеницы).
2. Характеристика потребительских свойств, ассортимента, качества и конкурентоспособности круп, реализуемых торговой сетью.
3. Характеристика потребительских свойств, ассортимента, качества и конкурентоспособности обеденных концентратов первых блюд (вторых блюд).
4. Потребительские свойства, ассортимент и качество сухих завтраков, получаемых методом экструзии.
5. Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки по химическому составу, хлебопекарным свойствам, использованию и стойкости при хранении.
6. Товароведная характеристика пшеничной муки, реализуемой торговой сетью, ее конкурентоспособность на продовольственном рынке.
7. Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной и макаронной отраслях пищевой промышленности.
8. Характеристика качества, ассортимента и конкурентоспособности пшеничного хлеба, выпекаемого местными предприятиями.
9. Товароведная характеристика сухарных изделий, вырабатываемых по новым технологиям.
10. Сравнительная характеристика бараночных изделий, которые изготовляются хлебозаводами Донецкого региона.
11. Ассортимент, качество и конкурентоспособность ржаного и ржано-пшеничного хлеба (на примере хлебозавода).
12. Сравнительная характеристика макаронных изделий, выработанных из разного сырья.
13. Ассортимент, качество и конкурентоспособность макаронных изделий, поступающих на продовольственный рынок г. Донецк от разных предприятий.
14. Ассортимент, качество и конкурентоспособность рисовой крупы, реализуемой под разными торговыми марками.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

1. Характеристика состава, свойств и назначения крахмалопродуктов, вырабатываемых отечественными предприятиями.
2. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сахара, поставляемого разными фирмами.
3. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности мучных кондитерских изделий, поступающих на рынок г. Донецк.
4. Ассортимент, качество и конкурентоспособность печенья, вырабатываемого «Лаконд» г. Донецк.
5. Исследование ассортимента и качества тортовых изделий, реализуемых на рынке г. Донецк.
6. Потребительские свойства, ассортимент и уровень качества печенья, вырабатываемого кондитерской фабрикой «Краасный Октябрь».

7. Потребительские свойства, ассортимент и уровень качества карамели, реализуемой на продовольственном рынке г. Донецк.
8. Сравнительная характеристика ассортимента, качества и стойкости при хранении конфет разных производителей (по выбору).
9. Сравнительная характеристика пищевой ценности, ассортимента, качества и конкурентоспособности продукции, вырабатываемой кампаниями «Лаконд» и «Данко».
10. Использование нетрадиционного сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий.
11. Использование нетрадиционного сырья при производстве мучных кондитерских изделий.
12. Шоколад: потребительские свойства, ассортимент, качество, стойкость при хранении (на примере разных фабрик).
13. Халва: потребительские свойства, ассортимент, качество, стойкость при хранении в разных упаковочных материалах.
14. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств халвы, вырабатываемой разными предприятиями.
15. Товароведная характеристика пастильных изделий отечественного и заграничного производства.
16. Сравнительная характеристика мармелада, вырабатываемого предприятиями Донецкого региона.
17. Товароведная характеристика и конкурентоспособность меда, поступающего на продовольственный рынок г. Донецк.
18. Сравнительная характеристика ассортимента и качества виноградных вин разных торговых марок
19. Исследование ассортимента и качества пива.
20. Сравнительная товароведная характеристика пива, поступающего на продовольственный рынок от разных предприятий.
21. Изучение современных методов пивоварения и характеристика нового ассортимента пива.
22. Изучение ассортимента, качества и конкурентоспособности водочных напитков разных торговых марок.
23. Исследование ассортимента и качества безалкогольных напитков, вырабатываемых предприятиями г. Донецка.
24. Анализ рынка и качества черного байхового чая, реализуемого на продовольственном рынке г. Донецка.
25. Изучение факторов, формирующих качество и ассортимент игристых вин.
26. Сравнительная характеристика растворимого кофе разных производителей.
27. Характеристика ассортимента, качества и питательных свойств зеленого байхового чая, реализуемого в торговой сети.
28. Изучение ассортимента, качества и потребительского спроса на пряности.
29. Способы использования нетрадиционного сырья при производстве пива и безалкогольных напитков.
30. Состояние мирового рынка чая и направления его развития.
31. Изучение состояния мирового производства и потребления табачных изделий.
32. Исследование состояния регионального производства и потребления минеральной воды.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ

1. Питательные свойства, ассортимент, уровень качества и стойкость при хранении яблок, выращиваемых в Донецком регионе.
2. Сравнительная характеристика яблок разных сортов по пищевой ценности, строению и способности к хранению.

3. Сравнительная характеристика картофеля, поступающего на продовольственный рынок г. Донецка по ассортименту, качеству и конкурентоспособности.
4. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности овощных консервов из субтропических и тропических плодов.
5. Исследование огурцов по стойкости к хранению в разных условиях.
6. Изучение факторов, обеспечивающих сохранность качества лука репчатого.
7. Изучение питательных свойств и сохранности консервов из томатов, выращенных в различных условиях.
8. Изучение факторов, влияющих на сохранность овощей.
9. Сравнительная характеристика качества свежих овощей при хранении в различных условиях.
10. Товароведная характеристика овощных консервов нового ассортимента.
11. Сравнительная товароведная характеристика овощных консервов для детского питания, выработанных разными предприятиями.
12. Изучение влияния вида тары на потребительские свойства и сохранность консервов.
13. Изучение факторов, влияющих на качество и сохранность квашеной капусты.
14. Характеристика прогрессивных методов квашения капусты и их влияния на качество готового продукта.
15. Исследование качества и сохранности быстрозамороженных плодов и овощей, поступающих в торговую сеть.
16. Изучение видов и причин потерь свежих овощей при хранении и путей их снижения.
17. Характеристика способов хранения фруктов и направлений их усовершенствования.
18. Исследование ассортимента, качества и стойкости при хранении сушеных плодов и ягод, реализуемых фирмами Донецка.
19. Исследование ассортимента и качества плодовых соков, поступающих в торговую сеть от разных предприятий.

Вопросы для проведения текущего модульного контроля (ТМК):
ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ЗЕРНА, КРУПЫ, МУКИ, ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Что представляет собой мука по внешнему виду?
2. Какие виды муки вы знаете?
3. Из каких этапов состоит процесс производства муки?
4. На сколько сортов делят пшеничную муку?
5. От чего зависит сорт муки?
6. Чем объясняется более темный цвет муки второго сорта по сравнению с мукой первого сорта?
7. Какая мука содержит больше витаминов?
8. Какие предъявляются требования к качеству муки?
9. Как нужно правильно хранить муку в магазине?
10. Что указывают на маркировке муки?
11. Какие дефекты могут возникать при хранении муки?
12. Какое сырье используют при производстве макаронных изделий?
13. Каким образом в настоящее время повышается пищевая ценность макаронных изделий?
14. Из каких процессов состоит процесс производства макаронных изделий?
15. Как классифицируют макаронные изделия?
16. К каким макаронным изделиям относят лапшу и по каким показателям ее подразделяют на виды?
17. Какие требования предъявляются к макаронным изделиям?
18. Как упаковывают, маркируют и хранят макаронные изделия?
19. Каковы внешние отличительные признаки манной крупы марки М, МТ, Т?
20. Какие виды крупы получают из пшеницы?

21. Какие крупы получают из ячменя?
22. В чем разница между перловой и ячневой крупой?
23. Что означает № крупы? Приведите пример.
24. Какие внешние отличительные признаки гречневой ядрицы и ядрицы быстроразваривающейся?
25. В зависимости от каких признаков пшено шлифованное делят на сорта?
26. Из какой злаковой культуры вырабатывают крупу перловую?
27. Из какой злаковой культуры вырабатывают крупу «Полтавскую»?
28. Из какой злаковой культуры вырабатывают пшено?
29. Какие крупы применяются в детском и диетическом питании?
30. Какие крупы не подразделяют на сорта?
31. Перечислите основные показатели качества круп.
32. Какой фасовкой поступают крупы в продажу?
33. Что указывается на фабричных ярлыках круп, прикрепленных на тару?3Сколько времени разрешается хранить крупы в магазинах?
34. Какое основное сырье используют для получения хлеба?
35. Какие изделия называют булочные?
36. Как подразделяют хлеб по рецептуре?
37. Какой хлеб посыпают кориандром (тмином)?
38. Перечислите признаки классификации хлеба и хлебобулочных изделий
39. Какие показатели качества хлеба вы знаете?
40. От чего возникают заболевания хлеба?
41. Перечислите сроки годности хлеба и хлебобулочных изделий.
42. Как влияет влажность баранок, с
ушек, бубликов на их хранение?
43. В чем отличие баранок от сушек?
44. Какую форму и поверхность имеют плюшки?
45. Какие условия и сроки хранения хлеба, булочных изделий?

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

1. Что является сырьем для получения сахара?
2. Какие виды сахара различают?
3. Назовите виды сахара-песка и прессованного сахара-рафинада.
4. Какие требования предъявляются к качеству сахара-песка и рафинада?
5. Назовите заменители сахара.
6. Мед относится к кондитерским товарам ?
7. Как называют мед, собранный пчелами с одного вида медоноса.
8. Делят натуральный мед на сорта?
9. Что в качестве сырья используется для производства кондитерских изделий?
10. По каким признакам подразделяются кондитерские изделия на группы?
11. Сколько групп кондитерских изделий вы запомнили? Перечислите.
12. Каковы отличительные особенности варенья и джема?
13. Особенности конфитюра?
14. Какие фруктово-ягодные конд.изделия на сорта не делят?
15. Что из себя представляет повидло?
16. Какие фруктово-ягодные конд.изделия не допускаются в продажу?
17. сколько видов варки варенья существует?
18. Что является сырьем для получения какао-порошка?
19. Как подразделяется какао-порошок по способу обработки?
20. Какие показатели качества какао-порошка вы запомнили?
21. Что является сырьем для производства шоколада?

22. По составу и способу обработки шоколадной массышоколад бывает..?
23. Чем отличается десертный от обыкновенного шоколада?
24. С какими начинками можно приготовить шоколад?
25. В чем отличие шоколада белого от обыкновенного?
26. Из чего состоит карамель?
27. Как подразделяется карамель по рецептуре и способу приготовления?
28. Какое сырье используют для производства карамели?
29. Отличие мягкой карамели? Какова температура хранения карамели?
30. Из чего состоит леденцовая карамель? Как подразделяется леденцовая карамель?
31. Из чего состоит карамель с начинкой? На какие группы делят карамель по виду начинки?
32. Что относят к конфетным изделиям? Что называют конфетами?
33. Как подразделяют конфеты по виду конфетных масс?
34. Какие конфеты не допускаются к продаже? При каких условиях хранят конфеты?
35. Что представляют собой драже?
36. Приведите примеры ассортимента мучных кондитерских изделий.
37. Как отличить по внешнему виду сахарное печенье от затяжного?
38. Как различают пряники по форме, размеру, отделке поверхности?
39. Какие изделия называют вафлями?
40. С какими начинками выпускают вафли?
41. Назовите ассортимент затяжного печенья.
42.Из каких операций состоит производство тортов и пирожных?
43. Какой чай лучше утоляет жажду:
44. Какие вещества обусловливают вяжущий (терпкий) вкус чая:
45. Какой товарный сорт чая упаковывают в прочную жесткую упаковку:
46. Какой кофе имеет более вяжущий вкус:
47. Из какого ботанического вида кофе вырабатывают высший сорт кофе:
48. Какие вещества не входят в состав кофейных напитков:
49. От чего зависят сроки хранения кофе?
50. Какие вкусовые вещества содержит черный байховый чай?
51. Каких веществ содержится в зеленом чае больше, чем в черном?
52. Почему чайные напитки не тонизируют организм человека?
53. Какие виды соков бывают?
54. Чем отличаются нектары и напитки между собой?

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ

1. На какие две группы делят овощи в зависимости от употребления в пищу части растения?
2. Как подразделяют овощи по способу их выращивания?
3. Как подразделяются сорта картофеля по назначению?
4. Охарактеризуйте особенности столовых сортов картофеля.
5. Какой бывает картофель по срокам созревания?
6. Каковы требования к качеству картофеля?
7. Как различают морковь по длине?
8. Какие вещества обусловливают цвет моркови?
9. Приведите примеры лучших хозяйственно-ботанических сортов свеклы.
10. Каковы требования к качеству корнеплодов?
11. Приведите примеры белых кореньев.
12. Перечислите виды капустных овощей.
13. Как делят по времени созревания белокочанную капусту? Приведите примеры.
14. Какой самый ценный вид капусты по содержанию питательных веществ?
15. Как подготавливают капусту к продаже?
16. Перечислите группу плодовых овощей.
17. Какой плодовый овощ имеет самую низкую питательную ценность?

18. Как различают по длине огурцы?
19. Дайте характеристику дыней по признакам группировки.
20. Перечислите виды томатных овощей.
21. Какие томатные овощи при хранении способны дозревать?
22. Какими бывают томаты по степени зрелости?
23. Каковы требования к качеству томатных овощей?
24. Какие способы применяют для переработки плодов и овощей?
25. Какие способы переработки считаются лучшими?
26. На какие виды подразделяют сушеные абрикосы?
27. На какие виды и разновидности подразделяют сушеный виноград?
28. Назовите дефекты банок с консервами.
29. Какая информация наносится на крышку металлической банки с консервами?
30. Какие овощные консервы относятся к натуральным? Приведите примеры

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Товароведение и экспертиза зерна, крупы, муки, хлеба и хлебобулочных изделий (3 семестр)

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3			100
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	
11	11	11	11	11	11	11	11	12	

Т1, Т2, Т3, – темы смыслового модуля № 1;
Т4, Т5,Т6, – темы смыслового модуля № 2;
Т7, Т8, Т9, – темы смыслового модуля № 3.

Модуль 2. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий и вкусовых товаров (4 семестр)

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл															**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзамен), балл**	**Сумма, балл**
Смыс. мод. № 1			Смыс.мод. № 2				Смыс. мод. № 3		Смыс.мод. № 4		Смыс.мод. № 5						
Т 1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т1 3	Т14	Т1 5	40	60	100
3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	2	2	2			

Т1, Т2, Т3, – темы смыслового модуля № 1;
Т4, Т5, Т6, Т7 – темы смыслового модуля № 2;
Т8, Т9, – темы смыслового модуля № 3.
Т10, Т11, – темы смыслового модуля № 4.
Т12, Т13,Т14, Т15 – темы смыслового модуля № 5;

Модуль 3 Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров (5 семестр)

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл											**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзамен), балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1						Смысловой модуль № 2							
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	40	60	100
4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4			

Примечание.
Т1, Т2, Т3, Т4, Т5, Т6 – темы смыслового модуля № 1;
Т7, Т8, Т9, Т10, Т11 – темы смыслового модуля № 2;.

Распределение баллов при написании курсовой работы

Основная часть, балл	**Оформление, балл**	**Защита работы, балл**	**Максимальная сумма баллов**
до 50 баллов	до 30 баллов	до 20 баллов	100

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Грибанова И.В. Товароведение : учебное пособие / Грибанова И.В., Первойкина Л.И.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 c. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93399.html

2. Основы товароведения : пособие / составители В. Е. Сыцко [и др.], под редакцией В. Е. Сыцко. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 263 c. — ISBN 978-985-503-939-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93394.html

Дополнительная литература:

1. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Ч.2: ферментированные молочные продукты : учебное пособие для вузов / Нилова Л.П., Пилипенко Т.В.. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2025. — 170 c. — ISBN 978-5-4377-0207-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/155168.html

2. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Е.П. Корнена [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 384 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65295.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Менеджмент качества жировых товаров : учебное пособие / О.Б. Рудаков [и др.].. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 330 c. — ISBN 978-5-4497-1131-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/108362.html

4. Воротынцева, Т. М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей : учебное пособие для вузов / Т. М. Воротынцева, П. П. Веселова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 124 c. — ISBN 978-5-4377-0055-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/136774.html

5. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 397 c. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85722.html

Учебно-методические издания:

1. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — 2-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 126 c. — ISBN 978-985-7253-64-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/134104.html

2. Щетилина И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / Щетилина И.П.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 c. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/86287.html (дата обращения: 02.03.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Криштафович Д.В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров : практикум / Криштафович Д.В., Криштафович В.И.. — Москва : Российская таможенная академия, 2020. — 78 c. — ISBN 978-5-9590-1143-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105668.html

4. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / Березина В.В.. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 200 c. — ISBN 978-5-394-03205-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85578.html

5. Еремеева, Н. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / Н. В. Еремеева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 252 c. — ISBN 978-5-394-04171-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/107825.html (

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных библиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011- 2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.
6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.

9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. -Текст : электронный.
15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . - URL:http://cvberleninka.ru. — Текст : электронный.
16. Национальная электронная библиотека: НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва: Российская государственная библиотека: ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение: электронные.

15.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированной предметной аудитории, предназначенной для проведения практических работ по дисциплине «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ».

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения лекций, практических занятий 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; выставная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения натуры 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 MWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; весы ВТ 200.
2.	Читальный зал библиотеки № 4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005г.); 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.).

16.КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ 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. Справка о прохождении стажировки №08/781, 17.05.2024 Стажировка без отрыва 72ч. ГП "Донецкстандартметрология", Донецк 2. Удостоверение о прохождении стажировки № 98-15/45 от 05 марта 2025г (72 часа) Программа утверждена на заседании кафедры товароведения

				продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства Протокол от «28» января 2025года № 12 3.Диплом о профессиональной переподготовке № 0006916, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» по программе «Менеджмент в образовании» 324 часа Протокол от «22» сентября 2025года № 3

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.26 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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

Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
(наименование)

Трудоемкость учебной дисциплины: 12 з.е.

Планируемые результаты обучения по 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:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-3. Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИДК-1$_{ПК-3}$ Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-2$_{ПК-3}$ Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

МОДУЛЬ 1 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ЗЕРНА, КРУПЫ, МУКИ, ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Смысловой модуль 1. Товароведение и экспертиза качества зерна

Тема 1. Классификация зерновых культур, строение зерна, химический состав.
Тема 2. Пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур.
Тема 3. Пшеница, рожь и тритикале. Классификация. Особенности химического состава, хлебопекарные свойства.

Смысловой модуль 2. Товароведение и экспертиза качества крупы

Тема 4. Классификация, ассортимент и пищевая ценность крупы.
Тема 5. Экспертиза качества крупы.
Тема 6. Хранение крупы. Упаковка и маркировка.

Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий

Тема 7. Характеристика муки, классификация. Формирование товарных сортов муки, показатели качества.

Тема 8. Классификация и ассортимент хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.

Тема 9. Организация и проведение экспертизы качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий.

МОДУЛЬ 2 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ.

Смысловой модуль 1. Сахар и сахаристые кондитерские изделия

Тема 1. Сахар и мёд. Классификация, характеристика ассортимента

Тема 2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия

Тема 3. Классификация и ассортимент карамели, дефекты

Тема 4. Шоколад и какао продукты

Тема 5. Классификация и ассортимент конфет, дефекты

Тема 6. Восточные сладости и халва, их ассортимент

Смысловой модуль 2. Мучные кондитерские изделия

Тема 7. Ассортимент печенья, показатели качества, дефекты

Тема 8. Товароведная оценка качества сырцовых и заварных пряников

Тема 9. Вафли, ассортимент вафель, виды начинок

Тема 10. Классификация и ассортимент тортов и пирожных

Тема 11. Ассортимент и экспертиза качества кексов, рулетов

Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза пряностей и приправ

Тема 12. Характеристика и ассортимент классических пряностей

Тема 13. Классификация соли, оценка качества. Уксус

Смысловой модуль 4. Характеристика чая, кофе и кофепродуктов. Характеристика пива, вин, безалкогольных газированных напитков и ликёроводочных изделий

Тема 14. Классификация, ассортимент и оценка качества чая

Тема 15. Классификация, ассортимент и оценка качества кофе и кофепродуктов

Тема 16. Классификация, ассортимент и оценка качества пива

Тема 17. Классификация, ассортимент и оценка качества вин

Тема 18. Ассортимент и оценка качества безалкогольных газированных напитков

Тема 19. Классификация, ассортимент и оценка качества ликёроводочных изделий

МОДУЛЬ 3 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ

Смысловой модуль 1. Характеристика свежей плодоовощной продукции

Тема 1. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей

Тема 2. Общие требования к транспортированию и упаковке плодоовощного сырья

Тема 3. Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей

Смысловой модуль 2. Характеристика продуктов переработки плодоовощного сырья

Тема 4. Классификация, ассортимент, пищевая ценность плодоовощных консервов

Тема 5. Квашеные и соленые овощи, моченые плоды

Тема 6. Сушеные и замороженные овощи и плоды

Тема 7. Грибы и продукты их переработки

Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза свежих и переработанных плодов и овощей

Тема 8. Экспертиза качества свежих плодов и овощей.

Тема 9. Хранение свежей плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.

Тема 10. Экспертиза качества переработанной плодоовощной продукции.

Тема 11. Хранение переработанной плодоовощной продукции. Упаковка и маркировка.

Форма промежуточной аттестации: зачёт (3 семестр), экзамен (4, 5 семестр)
(зачет, экзамен)

Разработчики:
Попова Н.А., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
к.т.н., доцент

Медведкова И.И., профессор кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
к.т.н., доцент

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор