Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 11.12.2025 14:01:36
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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.В.09 ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ

(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 сельскохозяйственного хозяйства
(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс очная форма обучения 4 курс
заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик*: *Попова Н.А., доцент, 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 «12» 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 – 4</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть
(Обязательна, вариативная)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль
Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество часов – 144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4;
самостоятельной работы обучающегося – 3,0</td><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>8 час.</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>49 час.</td><td>116,4</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 64/49

для заочной формы обучения – 16/116,4

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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 обучающийся 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 ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.09 «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья», относится к части, формируемая участниками образовательных отношений 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 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*
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	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

В результате изучения 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 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. Сорта 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 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 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]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР[4]	Пр[5]
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.	6	2	2		2		8	2			6	
Тема 2. Качество товаров, значение и требования.	6	2	2		2		8		2		6	
Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров.	6	2	2		2		6				6	
Тема 4. Контроль качества товаров.	6	2	2		2		8	2			6	
Тема 5. Оценка качества товаров.	6	2	2		2		8		2		6	
Итого по смысловому модулю 1	***30***	***10***	***10***		***10***		***38***	***4***	***4***		***30***	
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.	6	2	2		2		6				6	
Тема 7. Общая характеристика муки. Классификация. Производство муки.	6	2	2		2		6				6	
Тема 8. Общая характеристика сухарных и бараночных изделий.	6	2	2		2		6				6	

Тема 9. Классификация свежих плодов и овощей; классификационные признаки.	6	2	2		2		8	2			6	
Тема 10. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение.	6	2	2		2		10		2		8	
Тема 11.Товароведная характеристика и оценка качества семечковых, косточковых плодов, требования к качеству и безопасности.	6	2	2		2		8				8	
Итого по смысловому модулю 2	***36***	***12***	***12***		***12***		***44***	***2***	***2***		***40***	
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		4		10		2		8	
Тема 13. Без-алкогольные напитки.	6	2			4		8				8	
Тема 14. Приправы и пищевые вкусоароматические добавки, табак.	8	2	2		4		8				8	
Тема 15. Крахмало-продукты: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения.	9	2	2		5		8				8	
Тема 16. Сведения о пищевой ценности фруктово-ягодных	9	2	2		5		9	2			7	

кондитерских изделий с неоформленной структурой.												
Тема 17. Мучные кондитерские изделия.	9	2	2		5		7,4				7,4	
Итого по смысловому модулю 3	***47***	***10***	***10***		***27***		***50,4***	***2***	***2***		***46,4***	
Всего по смысловым модулям	**113**	**32**	**32**		**49**		**132,4**	**8**	**8**		**116,4**	
Катт	**1,6**					**1,6**	**1,2**					**1,2**
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**	**32**		**49**	**31**	**144**	**8**	**8**		**116,4**	**11,6**

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 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	2	

	овощей; классификационные признаки.		
10	Тема 10. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение.	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.		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.	2	
17	Тема 17. Мучные кондитерские изделия.	2	
	Всего:	**32**	**8**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Потребительные свойства товаров.	2	6
2	Тема 2. Качество товаров, значение и требования.	2	6
3	Тема 3. Факторы, влияющие на качество товаров.	2	6
4	Тема 4. Контроль качества товаров.	2	6
5	Тема 5. Оценка качества товаров.	2	6
6	Тема 6. Товароведная характеристика злаковых, просовидных, гречишных и бобовых культур, требования к качеству и безопасности.	2	6
7	Тема 7. Общая характеристика муки. Классификация. Производство муки.	2	6
8	Тема 8. Общая характеристика сухарных и бараночных изделий.	2	6
9	Тема 9. Классификация свежих плодов и овощей; классификационные признаки.	2	6
10	Тема 10. Классификация, товароведение и экспертиза свежих дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, имеющих промышленное значение.	2	8

11	Тема 11.Товароведная характеристика и оценка качества семечковых, косточковых плодов, требования к качеству и безопасности.	2	8
12	Тема 12. Характеристика однородных групп товаров, входящих в состав раздела «Вкусовые товары».	4	8
13	Тема 13. Без-алкогольные напитки.	4	8
14	Тема 14. Приправы и пищевые вкусоароматические добавки, табак.	4	8
15	Тема 15. Крахмало-продукты: определение, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения.	5	8
16	Тема 16. Сведения о пищевой ценности фруктово-ягодных кондитерских изделий с неоформленной структурой.	5	7
17	Тема 17. Мучные кондитерские изделия.	5	7,4
	Всего:	**49**	**116,4**

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

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

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	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

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

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. Макаронные 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 рецептур 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.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу, балл																	**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1					**Смысловой модуль № 2**						**Смысловой модуль № 3**						**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	Т17	40	60	100
2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4			

Примечание. Т1, Т2, ... Т17 – номера тем соответствующих смысловых модулей

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. 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 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/18944.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература:

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 c.— 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 c.— 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 c.— 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 c.— 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 c.— 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 c.— 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 c.— 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 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60520.html.— ЭБС «IPRbooks»
9. Кажаева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаева О.И.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 125 c.— 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. Мицыка.- К.: Техника, 1990.- 271с.
15. Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров растительного происхождения / под общей редакторши В.Е. Мицыка.- К.: Техника, 1991.- 215с.
16. Нормативная документация на продовольственные товары.

14. 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 бибилиотек / 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 унтиниверситет 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 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	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

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
	экзамена	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.
3.	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 (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.).

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.В.09 ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ

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

Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства
(наименование)

Трудоемкость 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:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	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

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. Сорта 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 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
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