

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 18.09.2025 16:23:06  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3  
к основной профессиональной  
образовательной программе по направлению  
подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания  
направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного  
бизнеса»

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Факультет экономики, менеджмента и торговли**  
**Кафедра торговли и общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.03 Товароведение продовольственных товаров**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса**

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

**Год начала подготовки 2022**

**Краснодар – 2021 г.**

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

Т.Б. Брикота

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол №1 от 30.08.2021 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                                                            |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>                                                                                                         | <b>4</b>  |
| Цель и задачи освоения дисциплины .....                                                                                                                    | 4         |
| Место дисциплины в структуре образовательной программы .....                                                                                               | 4         |
| Объем дисциплины и виды учебной работы .....                                                                                                               | 4         |
| Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....                                                                                              | 5         |
| <b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>                                                                                                                     | <b>6</b>  |
| <b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>                                                                      | <b>16</b> |
| РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....                                                                                                                             | 16        |
| ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....                                                                                                              | 17        |
| ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ .....                                                                                                         | 17        |
| ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ .....                                                                                                                 | 17        |
| ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....                                            | 17        |
| ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ..... | 17        |
| МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....                                                                                                       | 18        |
| <b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>                                                                              | <b>18</b> |
| <b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>                   | <b>18</b> |
| <b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>                                                           | <b>19</b> |
| <b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>                                                                                                      | <b>28</b> |

# І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование теоретических знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения и формирование практических навыков осуществления входного и технологического контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»:

- изучение нормативно-технической документации, регламентирующей качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, и формирование практических навыков ее применения при организации входного и технологического контроля;
- изучение методов входного и технологического контроля и формирование навыков их применения с целью установления качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- изучение основ исследования качества готовой продукции общественного питания, включая органолептический метод, в целях повышения эффективности производства.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.03 «Товароведение продовольственных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

| Показатели объема дисциплины                                                                           | Всего часов по формам обучения |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------|
|                                                                                                        | очная                          | заочная         |
| Объем дисциплины в зачетных единицах                                                                   | 4 ЗЕТ                          |                 |
| Объем дисциплины в акад. часах                                                                         | 144                            |                 |
| Промежуточная аттестация:<br>форма                                                                     | зачет с оценкой                | зачет с оценкой |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>                          | 48                             | 8               |
| 1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе: | 46                             | 6               |
| • лекции                                                                                               | 18                             | 2               |
| • практические занятия                                                                                 | -                              | -               |
| • лабораторные занятия                                                                                 | 28                             | 4               |
| в том числе практическая подготовка                                                                    | -                              | -               |
| 2. Индивидуальные консультации (ИК)                                                                    | -                              | -               |
| 3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)                                                | 2                              | 2               |
| 4. Консультация перед экзаменом (КЭ)                                                                   | -                              | -               |
| 5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)      | -                              | -               |
| <b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>                                                             | 96                             | 134             |
| в том числе:                                                                                           |                                |                 |
| • самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)                                                   | -                              | 2               |
| • самостоятельная работа в семестре (СРс)                                                              | 96                             | 134             |

|                                                                          |    |     |
|--------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу / курсовой проект | -  | -   |
| • изучение ЭОР                                                           | -  | -   |
| • изучение онлайн-курса или его части                                    | -  | -   |
| • выполнение индивидуального или группового проекта                      | -  | -   |
| • и другие виды                                                          | 96 | 134 |

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

| Формируемые компетенции                                                                                                                                                          | Индикаторы достижения компетенций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-2.1. 3-1. <b>Знает</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ПК-2.1. У-1. <b>Умеет</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ПК-2.1. 3-2. <b>Знает</b> методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ПК-2.1. У-2. <b>Умеет</b> проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

| № п/п | Наименование раздела, темы дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Трудоемкость, академические часы |                      |                      |                         |                                          |       | Индикаторы достижения компетенций | Результаты обучения<br>(знания, умения)                  | Учебные задания для аудиторных занятий | Текущий контроль | Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом) |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|------------------------------------------|-------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Лекции                           | Практические занятия | Лабораторные занятия | Практическая подготовка | Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт | Всего |                                   |                                                          |                                        |                  |                                                                                     |
|       | Семестр 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                  |                      |                      |                         |                                          |       |                                   |                                                          |                                        |                  |                                                                                     |
| 1.    | Тема 1. Теоретические основы товароведения. Товароведение как учебная дисциплина. Задачи товароведения и его связь с другими дисциплинами. Ассортимент. Виды ассортимента. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров. Ассортимент, его признаки и пути совершенствования. Понятие о качестве. Термины и определения. Общие требования, предъявляемые к качеству товаров: социальные, функциональные, надежности, эргономические, эстетические, экологические и безопасности потребления. Потребительские свойства товаров и их показатели. Факторы, влияющие на качество товаров: формирующие; сохраняющие; стимулирующие. Оценка качества товаров. Номенклатура показателей. Методы определения показателей качества. Оценка уровня качества и конкурентоспособности. Методы оценки уровня качества товаров. Контроль качества | 4                                | -                    | 4                    | -                       | 12/-                                     | 20    | ПК-2.1                            | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | О.                                     | Т., И.з.         | Д.                                                                                  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |   |   |      |    |        |                                                          |    |                      |    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|------|----|--------|----------------------------------------------------------|----|----------------------|----|
|    | товаров. Классификация дефектов. Градация товаров по качеству. Идентификация и фальсификация товаров: понятие, виды, признаки, методы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |   |   |      |    |        |                                                          |    |                      |    |
| 2. | <b>Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров.</b> Классификация продовольственных товаров на основе комплексного (физиолого-биохимического и технологического) признака по группам, видам, разновидностям, типам, номера и маркам. Ассортимент и сортамент товаров. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. Природные и торговые сорта. Специфические особенности оценки качества продовольственных товаров. Отбор средних образцов. Номенклатура показателей качества. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров. Виды потерь, процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на величину потерь: качественное состояние товаров, тара и упаковка, условия и сроки транспортирования товаров. Пути снижения потерь: усиление контроля при приемке, учете качественного состояния товаров при транспортировании и размещении их на хранение. Хранение и предпродажная товарная обработка. | 4 | - | 4 | - | 14/- | 22 | ПК-2.1 | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | О. | Т.                   | -  |
| 3. | <b>Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары.</b> Зерно как сырье для зерномучных товаров. Пищевая ценность зерномучных товаров. Классификация зерномучных товаров. Характеристика основных групп зерномучных товаров: муки, крупы, хлебобулочных, макаронных изделий по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Оценка качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение зерномучных товаров. Потери и пути их снижения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 | - | 4 | - | 14/- | 20 | ПК-2.1 | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | О. | Т., К.,<br>И.з.. К/р | Д. |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |   |   |      |    |        |                                                          |    |    |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|------|----|--------|----------------------------------------------------------|----|----|---|
|    | Классификация свежих плодов и овощей на группы, виды, разновидности и сорта. Краткая характеристика важнейших плодов и овощей: семечковых, ягод, картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и плодовых овощей по пищевой ценности и строению. Категории качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери и пути их снижения. Переработанная плодово-овощная продукция. Классификация по группам, видам, сортам. Краткая характеристика плодово-овощных консервов, квашеных овощей, быстрозамороженных и сушеных овощей и плодов по пищевой ценности, сырью, особенностям приготовления. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери и пути их снижения.                                                                                                                                                                                                         |   |   |   |   |      |    |        |                                                          |    |    |   |
| 4. | <b>Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары.</b> Классификация вкусовых товаров. Краткая характеристика основных групп товаров: чая, кофе, пряностей и приправ, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков, плодовоовощных соков по физиологическому действию на организм человека, факторам, формирующим качество(сырье, особенности производства). Оценка качества вкусовых товаров. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери и пути их снижения. Классификация, ассортимент, виды и сорта кондитерских изделий. Краткая характеристика основных групп кондитерских изделий, по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Оценка качества. Дефекты. Хранение. Краткая характеристика основных групп кондитерских изделий: фруктово-ягодных, карамели, конфет, шоколада, печенья, пряников и др. по пищевой ценности и факторам, формирующим качество | 2 | - | 4 | - | 14/- | 20 | ПК-2.1 | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | О. | Т. | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |   |   |      |    |        |                                                          |    |          |   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|------|----|--------|----------------------------------------------------------|----|----------|---|
|    | (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |   |   |      |    |        |                                                          |    |          |   |
| 5. | <b>Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо.</b> Классификация, ассортимент, виды и сорта. Краткая характеристика: растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения. Классификация, виды и ассортимент. Краткая характеристика молока, кисломолочных товаров, масла коровьего, сыров по пищевой ценности и факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения. Пищевая ценность яйца. Строение. Классификация. Оценка качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение, Потери при транспортировке и подготовке к реализации, пути их снижения. | 2 | - | 4 | - | 14/- | 20 | ПК-2.1 | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | О. | Д.и., Т. | - |
| 6. | <b>Тема 6. Мясные товары.</b> Пищевая ценность мяса и мясных товаров. Характеристика тканевого состава мяса. Классификация мяса по видам, полу, возрасту, упитанности убойного скота, а также термическому состоянию туш. Принцип деления на сорта и категории. Классификация, ассортимент, виды и сорта мясных товаров. Краткая характеристика основных групп мясных товаров: колбасных изделий, мясных копченостей, консервов по пищевой ценности, тканевому составу, факторам, формирующим качество (сырье, особенно-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 | - | 4 | - | 14/- | 20 | ПК-2.1 | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | О. | Т.       | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |   |    |   |      |     |        |                                                          |    |                      |    |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|----|---|------|-----|--------|----------------------------------------------------------|----|----------------------|----|
|    | сти производства). Оценка качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации. Пути их снижения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |   |    |   |      |     |        |                                                          |    |                      |    |
| 7. | <b>Тема 7. Рыбные продукты.</b> Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров. Характеристика тканевого состава рыбы. Основные промысловые семейства рыбы, их краткая характеристика. Классификация, ассортимент, виды рыбных товаров. Краткая характеристика основных групп рыбных товаров: рыбы живой, охлажденной, мороженной, соленой, копченой, рыбных консервов и пресервов по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при транспортировке, хранении и подготовки к реализации, пути их снижения | 2  | - | 4  | - | 14/- | 20  | ПК-2.1 | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | О. | И.з., К.,<br>К/р, Т. | Д. |
|    | <b>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |   |    |   | -/2  | 2   |        |                                                          |    |                      |    |
|    | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 18 | - | 28 | - | 96/2 | 144 | х      | х                                                        | х  | х                    | х  |

**Для студентов заочной формы обучения**

Таблица 4

| № п/п  | Наименование раздела, темы дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Трудоемкость, академические часы |                      |                      |                         |                                          |       | Индикаторы достижения компетенций | Результаты обучения<br>(знания, умения)                  | Учебные задания для аудиторных занятий | Текущий контроль | Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом) |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|------------------------------------------|-------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Лекции                           | Практические занятия | Лабораторные занятия | Практическая подготовка | Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт | Всего |                                   |                                                          |                                        |                  |                                                                                     |
| 2 курс |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                  |                      |                      |                         |                                          |       |                                   |                                                          |                                        |                  |                                                                                     |
| 1.     | Тема 1. Теоретические основы товароведения. Товароведение как учебная дисциплина. Задачи товароведения и его связь с другими дисциплинами. Ассортимент. Виды ассортимента. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров. Ассортимент, его признаки и пути совершенствования. Понятие о качестве. Термины и определения. Общие требования, предъявляемые к качеству товаров: социальные, функциональные, надежности, эргономические, эстетические, экологические и безопасности потребления. Потребительские свойства товаров и их показатели. Факторы, влияющие на качество товаров: формирующие; сохраняющие; стимулирующие. Оценка качества товаров. Номенклатура показателей. Методы определения показателей качества. Оценка уровня качества и конкурентоспособности. Методы оценки уровня качества товаров. Контроль качества | 2                                | -                    | 2                    | -                       | 16/-                                     | 20    | ПК-2.1                            | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | О.                                     | Т., К/р          | Д.                                                                                  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |   |   |      |    |        |                                                          |    |         |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|------|----|--------|----------------------------------------------------------|----|---------|---|
|    | товаров. Классификация дефектов. Градация товаров по качеству. Идентификация и фальсификация товаров: понятие, виды, признаки, методы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |   |   |      |    |        |                                                          |    |         |   |
| 2. | <b>Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров.</b> Классификация продовольственных товаров на основе комплексного (физиолого-биохимического и технологического) признака по группам, видам, разновидностям, типам, номера и маркам. Ассортимент и сортамент товаров. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. Природные и торговые сорта. Специфические особенности оценки качества продовольственных товаров. Отбор средних образцов. Номенклатура показателей качества. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров. Виды потерь, процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на величину потерь: качественное состояние товаров, тара и упаковка, условия и сроки транспортирования товаров. Пути снижения потерь: усиление контроля при приемке, учете качественного состояния товаров при транспортировании и размещении их на хранение. Хранение и предпродажная товарная обработка. | - | - | 2 | - | 18/- | 20 | ПК-2.1 | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | О. | Т., К/р | - |
| 3. | <b>Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары.</b> Зерно как сырье для зерномучных товаров. Пищевая ценность зерномучных товаров. Классификация зерномучных товаров. Характеристика основных групп зерномучных товаров: муки, крупы, хлебобулочных, макаронных изделий по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Оценка качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение зерномучных товаров. Потери и пути их снижения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | - | - | - | - | 20/- | 20 | ПК-2.1 | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | -  | К/р     | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |   |   |      |    |        |                                                          |   |     |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|------|----|--------|----------------------------------------------------------|---|-----|---|
|    | Классификация свежих плодов и овощей на группы, виды, разновидности и сорта. Краткая характеристика важнейших плодов и овощей: семечковых, ягод, картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и плодовых овощей по пищевой ценности и строению. Категории качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери и пути их снижения. Переработанная плодово-овощная продукция. Классификация по группам, видам, сортам. Краткая характеристика плодово-овощных консервов, квашеных овощей, быстрозамороженных и сушеных овощей и плодов по пищевой ценности, сырью, особенностям приготовления. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери и пути их снижения.                                                                                                                                                                                                         |   |   |   |   |      |    |        |                                                          |   |     |   |
| 4. | <b>Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары.</b> Классификация вкусовых товаров. Краткая характеристика основных групп товаров: чая, кофе, пряностей и приправ, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков, плодовоовощных соков по физиологическому действию на организм человека, факторам, формирующим качество(сырье, особенности производства). Оценка качества вкусовых товаров. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери и пути их снижения. Классификация, ассортимент, виды и сорта кондитерских изделий. Краткая характеристика основных групп кондитерских изделий, по пищевой ценности, факторам, формирующим качество. Оценка качества. Дефекты. Хранение. Краткая характеристика основных групп кондитерских изделий: фруктово-ягодных, карамели, конфет, шоколада, печенья, пряников и др. по пищевой ценности и факторам, формирующим качество | - | - | - | - | 20/- | 20 | ПК-2.1 | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | - | К/р | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |   |   |      |    |        |                                                          |   |     |   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|------|----|--------|----------------------------------------------------------|---|-----|---|
|    | (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |   |   |      |    |        |                                                          |   |     |   |
| 5. | <b>Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо.</b> Классификация, ассортимент, виды и сорта. Краткая характеристика: растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения. Классификация, виды и ассортимент. Краткая характеристика молока, кисломолочных товаров, масла коровьего, сыров по пищевой ценности и факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации, пути их снижения. Пищевая ценность яйца. Строение. Классификация. Оценка качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение, Потери при транспортировке и подготовке к реализации, пути их снижения. | - | - | - | - | 20/- | 20 | ПК-2.1 | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | - | К/р | - |
| 6. | <b>Тема 6. Мясные товары.</b> Пищевая ценность мяса и мясных товаров. Характеристика тканевого состава мяса. Классификация мяса по видам, полу, возрасту, упитанности убойного скота, а также термическому состоянию туш. Принцип деления на сорта и категории. Классификация, ассортимент, виды и сорта мясных товаров. Краткая характеристика основных групп мясных товаров: колбасных изделий, мясных копченостей, консервов по пищевой ценности, тканевому составу, факторам, формирующим качество (сырье, особенно-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | - | - | - | - | 20/- | 20 | ПК-2.1 | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | - | К/р | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |       |     |        |                                                          |   |     |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|-------|-----|--------|----------------------------------------------------------|---|-----|---|
|    | сти производства). Оценка качества. Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при хранении и подготовке к реализации. Пути их снижения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |   |   |       |     |        |                                                          |   |     |   |
| 7. | <b>Тема 7. Рыбные продукты.</b> Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров. Характеристика тканевого состава рыбы. Основные промысловые семейства рыбы, их краткая характеристика. Классификация, ассортимент, виды рыбных товаров. Краткая характеристика основных групп рыбных товаров: рыбы живой, охлажденной, мороженной, соленой, копченой, рыбных консервов и пресервов по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства). Наиболее распространенные дефекты. Хранение. Потери при транспортировке, хранении и подготовки к реализации, пути их снижения | - | - | - | - | 20/-  | 20  | ПК-2.1 | ПК-2.1. 3-1<br>ПК-2.1. У-1<br>ПК-2.1. 3-2<br>ПК-2.1. У-2 | - | К/р | - |
|    | <i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | - | - | - | - | -/2   | 2   | -      | -                                                        | - | -   | - |
|    | <i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | - | - | - | - | 2/-   | 2   | -      | -                                                        | - | -   | - |
|    | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 | - | 4 | - | 136/2 | 144 | х      | х                                                        | х | х   | х |

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**  
Опрос (О.)

**Формы заданий для творческого рейтинга:**  
Доклад (Д.)

**Формы текущего контроля:**  
Тест (Т.)  
Контрольные работы (К/р)  
Деловая игра (Д.и.)  
Индивидуальное задание (И.з.)  
Кейс (К.)

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

#### ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-108-0. - <https://znanium.ru/read?id=399381>
2. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. - 886 с. - ISBN 978-5-394-05428-0. - <https://znanium.ru/read?id=438457>

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения : учебник / М.А. Николаева. — Москва : Юр. Норма : ИНФРА-М, 2021. — 448 с. - ISBN 978-5-00156-186-6. - <https://znanium.ru/read?id=385490>
2. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - <https://znanium.ru/read?id=432096>

#### НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей». [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
2. Федеральный закон «О техническом регулировании». [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_40241/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/)
3. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России) / ГТК Российской Федерации. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_40241/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/)
4. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки». <https://docs.cntd.ru/document/902299529>
5. Технический регламент ТС «О безопасности зерна». <https://docs.cntd.ru/document/902320395>
6. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции". <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
7. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки". <http://docs.cntd.ru/document/902320347>
8. Технический регламент ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей. <http://docs.cntd.ru/document/902320562>
9. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания". <http://docs.cntd.ru/document/902352823>
10. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств".

<http://docs.cntd.ru/document/902359401>

11. Технический регламент ТС "О безопасности молока и молочной продукции".  
<http://docs.cntd.ru/document/499050562>

12. Технический регламент ТС "О безопасности мяса и мясной продукции".  
<http://docs.cntd.ru/document/499050564/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс  
<https://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система Гарант <https://www.garant.ru/products/ipo/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>

2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>

3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>

4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>

5. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>

6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>

7. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

8. Indigo

9. Moodle

## **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ**

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>

2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus  
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>

3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>

4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>

5. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

## **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Основы ресторанного дела – <http://mir-restoratora.ru/?p=1186>

2. Оборудование для предприятий общественного питания  
[https://voltekgroup.com/catalog/oborudovanie\\_dlya\\_predpriyatij\\_obshchestvennogo\\_pitaniya/](https://voltekgroup.com/catalog/oborudovanie_dlya_predpriyatij_obshchestvennogo_pitaniya/)

3. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-i-engineering-mieniu.html>

4. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)

5. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО**

## **ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
  - Microsoft Word
  - Microsoft Excel
  - Microsoft Power Point
  - Microsoft Access
3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
6. Среда разработки «Visual Studio community»
7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
11. Файловый архиватор «7Zip»
12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader»

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

- лабораторией, оснащенной лабораторным оборудованием;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

## **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

➤ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

➤ Методические указания по подготовке и оформлению рефератов

➤ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов

➤ Положение об учебно-исследовательской работе студентов

➤ Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы по дисциплине Б1.В.03 Товароведение продовольственных товаров

➤ Методические указания по выполнению контрольной работы для обучающихся заочной формы обучения по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

## **V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ**

## ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины *«Товароведение продовольственных товаров»* в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

| Виды работ                                        | Максимальное количество баллов |
|---------------------------------------------------|--------------------------------|
| Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях | 20                             |
| Текущий контроль                                  | 20                             |
| Творческий рейтинг                                | 20                             |
| Промежуточная аттестация                          | 40                             |
| ИТОГО                                             | 100                            |

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет обучающегося».

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением об оценочных материалах в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

### *Перечень вопросов к зачету с оценкой:*

1. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Основные категории товароведения. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе
2. Цели и задачи классификации товаров. Объект и признак классификации. Принципы и правила классификации. Системы классификации товаров.
3. Классификация продовольственных товаров. Виды классификации: происхождение, химический состав, степень обработки, назначение товаров и др. Понятие ассортимента.
4. Рынок продовольственных товаров. Классификация, типы, субъекты рынка. Рыночные сегменты.
5. Пищевая ценность продовольственных товаров. Энергетическая, физиологическая, биологическая ценность. Характеристика.
6. Химический состав пищевых продуктов. Принципы сбалансированного питания. Пищевые и биологически активные добавки.
7. Качество и безопасность продовольственных товаров. Показатели качества и безопасности. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров, декларация соответствия.
9. Органолептические и физико-химические методы контроля качества продовольственных товаров. Характеристика методов.
10. Плоды и овощи свежие: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в

питании их различных видов.

11. Основы выбора режима хранения свежих плодов и овощей; понятие «оптимальный режим хранения», принципы выбора тары и упаковки для сохранения качества.
12. Алгоритм, используемый при оценке качества свежих плодов и овощей. Показатели качества, дефекты и болезни допустимые и недопустимые.
13. Плоды и овощи переработанные: ассортимент, пищевая ценность, факторы, влияющие на качество, показатели качества.
14. Зерновые и бобовые культуры: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании, назначение отдельных видов зернобобовых культур.
15. Мука: виды, принципы деления на товарные сорта, химический состав, назначение различных видов муки, пищевая ценность, дефекты, экспертиза качества.
16. Факторы, формирующие и сохраняющие качество муки. Оценка качества муки.
17. Крупа: виды, пищевая ценность и химический состав различных видов круп, дефекты, экспертиза качества.
18. Факторы, формирующие и сохраняющие качество крупы. Процессы, протекающие при хранении. Оценка качества крупы.
19. Макароны изделия: классификация, ассортимент, пищевая ценность и роль в питании, дефекты, экспертиза качества.
20. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий.
21. Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, химический состав и пищевая ценность, экспертиза качества.
22. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость хлеба, дефекты и болезни. Оценка качества хлеба.
23. Кондитерские товары: классификация, ассортимент, пищевая ценность, роль в питании.
24. Карамель: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
25. Факторы, формирующие и сохраняющие качество карамели. Дефекты. Оценка качества карамели.
26. Шоколад: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
27. Факторы, формирующие и сохраняющие качество шоколада. Дефекты шоколада. Оценка качества шоколада.
28. Печенье: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
29. Факторы, формирующие и сохраняющие качество печенья. Дефекты печенья. Оценка качества.
30. Вкусовые товары: классификация, пищевая ценность и роль отдельных видов в питании.
31. Вина виноградные: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
32. Факторы, формирующие и сохраняющие качество виноградных вин. Дефекты и болезни вина. Оценка качества.
33. Чай: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
34. Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая. Дефекты чая. Оценка качества.
35. Кофе: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
36. Факторы, формирующие и сохраняющие качество кофе. Дефекты кофе. Оценка качества.
37. Жиры: классификация, химический состав и роль в питании.
38. Способы получения растительных масел. Процессы производства, влияющие на качество и потребительские свойства растительных масел. Условия и сроки хранения, дефекты.
39. Экспертиза качества растительных масел. Факторы, формирующие и сохраняющие качество растительных масел.
40. Факторы, формирующие и сохраняющие качество животных жиров. Дефекты, экспертиза качества.
41. Молоко: роль в питании и пищевая ценность, ассортимент, экспертиза качества.

42. Факторы, формирующие и сохраняющие качество молока. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Оценка качества молока.
43. Кисломолочные товары: классификация, роль в питании и пищевая ценность, особенности химического состава разных групп кисломолочных товаров.
44. Факторы, формирующие и сохраняющие качество кисломолочных товаров. Дефекты. Экспертиза качества.
45. Сыры: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
46. Факторы, формирующие и сохраняющие качество сыров. Дефекты. Оценка качества сыров.
47. Мясо: классификация, виды термической обработки, химический состав разных видов мяса, роль в питании, виды продуктов, получаемых из мяса.
48. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса. Дефекты мяса. Экспертиза качества.
49. Колбасные изделия: классификация, пищевая ценность и роль в питании, экспертиза качества.
50. Факторы, формирующие и сохраняющие качество колбасных изделий. Сохраняемость колбас разных групп. Дефекты колбас. Оценка качества.
51. Мясные копчености: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
52. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных копченостей. Дефекты. Оценка качества.
53. Яйца и яйцепродукты: виды по происхождению, роль в питании и химический состав, градация по качеству и сохраняемости.
54. Экспертиза качества яиц и яйцепродуктов. Дефекты. Режимы и условия хранения.
55. Пищевая ценность и роль в питании рыбы и рыбных товаров. Классификация промысловых рыб.
56. Рыбные консервы и пресервы: пищевая ценность, классификация, экспертиза качества.
57. Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбных консервов и пресервов. Дефекты. Оценка качества.
58. Живая, охлажденная и мороженая рыба, влияние условий обработки на качество. Пищевая ценность, экспертиза качества.
59. Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы разной степени охлаждения. Дефекты. Оценка качества.
60. Соленые, вяленые, копченые и сушеные рыбные товары: ассортимент, пищевая ценность, экспертиза качества.
61. Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы разных способов обработки. Дефекты. Оценка качества.
62. Икорные товары: пищевая ценность, классификация, экспертиза качества.
63. Факторы, формирующие и сохраняющие качество икорных товаров. Дефекты. Оценка качества.
64. Особенности химического состава продовольственных товаров.
65. Пищевая ценность продовольственных товаров, ее характеристика.
66. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
67. Потери, имеющие место при хранении продовольственных товаров. Нормируемые и актируемые потери.
68. Консервирование продукции как метод сохранения качества и расширения ассортимента продовольственных товаров. Методы консервирования.
69. Безопасность продуктов питания. Концепция здорового питания.

**Типовые практические задания (задачи) к зачету с оценкой:**

1. Сыр "Российский" в 100 г содержит белка 24,2%. Какое количество необходимо употре-

бить человеку данного сыра для удовлетворения суточной потребности в белках? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником белков? Назовите основные свойства белков? Укажите классификацию белков.

2. Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?

3. Грибы "Шампиньоны нарезанные" быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?

#### **Типовые тестовые задания:**

##### **1. Что является предметом товароведения?**

- а) качество товара;
- б) потребительская ценность товара;
- в) стоимость товара.

##### **2. Объектом товароведной деятельности являются:**

- а) товары и торговые услуги;
- б) товары и работы по организации товародвижения;
- в) товары, услуги, ценные бумаги и работы по организации товародвижения.

#### **Типовые индивидуальные задания:**

1. Изучить и законспектировать методы оценки уровня качества товаров.
2. Классификация дефектов. Сделать коллекцию дефектов какого-либо товара.
3. Потребительские свойства товаров и их показатели. Охарактеризовать потребительские свойства конкретного вида продукции.

#### **Типовые кейсы:**

##### Кейс-стади

**Структура кейса:** предъявление темы занятия, формулировка проблемы, вопросов, задания, подробное описание практических ситуаций, сопутствующие факты, положения, варианты, альтернативы.

**Учебно-методическое обеспечение:** наглядный, раздаточный, иллюстративный материал, рекомендации по работе с кейсом, нормативные документы, литература основная и дополнительная.

Алгоритм и продолжительность работы по кейс-методу:

| Номер этапа | Наименование этапа                                                                            | Время этапа, мин |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1           | Подготовка к занятию преподавателем и студентами                                              | Домашняя работа  |
| 2           | Организационная часть. Выдача кейса                                                           | 5                |
| 3           | Индивидуальная самостоятельная работа студентов с кейсом. Получение дополнительной информации | 10               |
| 4           | Проверка усвоения теоретического материала по теме                                            | 10               |
| 5           | Работа студентов в микрогруппах                                                               | 30               |
| 6           | Дискуссия (коллективная работа студентов)                                                     | 15               |
| 7           | Оформление студентами итогов работы                                                           | 5                |
| 8           | Подведение итогов преподавателем                                                              | 5                |

#### **Кейс-стади «Идентификация колбасных изделий»**

**Ситуация.** При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях

розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты. Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

Таблица - Дефекты вареных колбас

| Наименование колбасы | Предприятие-изготовитель                                                                                 | Дефекты                                                                                                                                                                  |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Докторская           | ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва) | Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани |
| Молочная             | ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»                                                            | Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %                                                                                                                            |
| Докторская           | Неизвестен                                                                                               | Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша                                                                                                  |

### Задания

1. Проведите идентификацию колбас.
2. Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить?
3. Может ли товаровед провести ассортиментную идентификацию вареных колбас в условиях магазина? Если может, то по каким идентифицирующим признакам?
4. Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ 52196—2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов?
5. Спрогнозируйте предполагаемые действия госинспекторов? Укажите, какими документами должна завершаться проведенная проверка.
6. Ваши предположения, почему указанные в таблице колбасы были выпущены в продажу предприятиями-изготовителями и работниками магазинов.

### Примеры вопросов для опроса:

1. Понятие классификации как метода товароведения.
2. Сущность и особенность иерархического метода классификации. Преимущества и недостатки.
3. Применение фасетного метода классификации, его преимущества и недостатки.
4. Кодирование товаров и методы кодирования.

### Примеры типовых заданий для контрольной работы:

#### Вариант 1

1. Потребительские свойства мяса и мясных товаров. Процессы, происходящие при хранении. Транспортирование.
2. Кисломолочные продукты. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, диетические свойства. Факторы качества. Хранение.
3. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованной ржаной сеяной муки, если в магазин поступила партия массой 0,2 т в ящиках по 20 пакетов в каждом (масса нетто пакета — по 2 кг).

### Деловая игра:

Деловая игра по теме «Пищевые жиры, молочные товары, яйца»

Цель деловой игры: определить продукцию производителя, которая отвечает всем требованиям качества и безопасности, предъявляемым к молоку, а также соответствует информации, заявленной на упаковке.

Распределение ролей происходит следующим образом: заведующий экспертной лабораторией (1 человек), заведующие отделами (3 человека), лаборанты (6 человек). Деловая игра включает в себя три этапа: дегустацию представленных образцов, проведение анализа и определение победителя «Контрольной закупки».

На первом этапе каждый из дегустаторов голосует только за один образец молока коровьего питьевого пастеризованного с массовой долей жира 2,5%, предварительно закупленного в магазинах г. Краснодар. Все образцы были зашифрованы и проходят под номерами. При проведении дегустации учитывается соответствие органолептических характеристик продукта (внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха, цвета) требованиям Технического регламента. По окончании первого этапа заведующий экспертной лабораторией заполняет лист дегустационной оценки по заранее разработанной форме.

Второй этап деловой игры включает в себя проведение анализа. Для этого образцы молока для исследования передаются заведующим экспертной лабораторией в следующие отделы: отдел определения физико-химических показателей молока (определение титруемой кислотности с применением индикатора фенолфталеина; определение СОМО ультразвуковым методом), отдел определения натуральности и безопасности молока (определение добавленной воды ультразвуковым методом, проба на пероксидазу для контроля пастеризации), отдел количественного анализа компонентов молока (определение массовой доли белка и лактозы рефрактометрическим методом; определение массовой доли жира ультразвуковым методом; определение кальция комплексометрическим методом). Перед началом анализа все сотрудники лаборатории в обязательном порядке знакомятся с правилами поведения в лаборатории и техникой безопасности, с методиками проведения анализа.

Третий этап предусматривает подведение итогов и определение победителя «Контрольной закупки». По окончании деловой игры проводится анализ ее хода и полученных результатов. Участники игры должны быть ознакомлены как с групповыми, так и индивидуальными результатами в баллах.

#### **Тематика докладов:**

1. Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения
2. Роль и значение зерна в питании человека и производстве пищевых продуктов
3. Дефекты мякиша хлеба
4. Основные физико-механические характеристики плодов и овощей
5. Ассортимент свежей плодоовощной продукции
6. Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения
7. Роль и значение зерна в питании человека и производстве пищевых продуктов
8. Дефекты мякиша хлеба
9. Основные физико-механические характеристики плодов и овощей
10. Ассортимент свежей плодоовощной продукции

#### **Типовая структура зачетного задания**

| <i>Наименование оценочного средства</i>                                                                                                               | <i>Максимальное количество баллов</i> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Вопрос 1.</b> Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Товароведение как наука. Развитие товароведения на современном этапе.      | 10                                    |
| <b>Вопрос 2.</b> Консервирование продукции как метод сохранения качества и расширения ассортимента продовольственных товаров. Методы консервирования. | 10                                    |

|                                                                                                                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Практическое задание (задача).</b> На базу г. Москвы поступило Ют муки. Через 30 суток хранения мука была реализована в количестве 9,998 т. Рассчитайте размер списанной естественной убыли. | 20 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

Таблица 6

| Шкала оценивания       |                                | Формируемые компетенции                                                                                                                                                          | Индикатор достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Критерии оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Уровень освоения компетенций |
|------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>85 – 100 баллов</b> | <b>«зачтено»<br/>«отлично»</b> | ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | <b>Знает верно и в полном объеме:</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов<br><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | <b>Продвинутый</b>           |
|                        |                                | ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и                                      | <b>Знает с незначительными замечаниями</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов<br><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости                                                                                                 | <b>Повышенный</b>            |

|                        |                                               |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                    |
|------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|                        |                                               |                                                                                                                                                                                  | специализированных пищевых продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | сти производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                    |
| <b>50 – 69 баллов</b>  | <b>«зачтено»<br/>«удовлетворительно»</b>      | ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> : нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов<br><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | <b>Базовый</b>                     |
| <b>менее 50 баллов</b> | <b>«не зачтено»<br/>«неудовлетворительно»</b> | ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | <b>Не знает на базовом уровне:</b> : нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов<br><b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов                   | <b>Компетенции не сформированы</b> |

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование теоретических знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения и формирование практических навыков осуществления входного и технологического контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»:

- изучение нормативно-технической документации, регламентирующей качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, и формирование практических навыков ее применения при организации входного и технологического контроля;
- изучение методов входного и технологического контроля и формирование навыков их применения с целью установления качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- изучение основ исследования качества готовой продукции общественного питания, включая органолептический метод, в целях повышения эффективности производства.

### 2. Содержание дисциплины:

| № п/п                                                | Наименование тем дисциплины                                             |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                   | Тема 1. Теоретические основы товароведения                              |
| 2.                                                   | Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров |
| 3.                                                   | Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары                               |
| 4.                                                   | Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары                                  |
| 5.                                                   | Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо                             |
| 6.                                                   | Тема 6. Мясные товары                                                   |
| 7.                                                   | Тема 7. Рыбные продукты                                                 |
| Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часа |                                                                         |

**Форма контроля – зачет с оценкой**

#### Составитель:

доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота