

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 10.01.2021 15:35:33

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный  
университет  
имени Н. И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой

*М.М. / Попова О.М. /*

«18» *января* 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета

ВМПиб

*О.М. / Попова О.М. /*

«18» *января* 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

Направленность  
(профиль)

**Технология и организация предприятий  
общественного питания**

Квалификация  
выпускника

**Бакалавр**

Нормативный срок  
Обучения

**4 года**

Форма обучения

**Заочная**

**Разработчик(и): профессор, Карабаева М.Э.**

*Карабаева*

**Саратов 2021**

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» являются формирование у обучающихся навыков ориентации в ассортиментных группах продовольственных товаров и в потребительских свойствах различных видов пищевых продуктов с целью разработки технологии и производства продукции общественного питания надлежащего качества.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к обязательной части первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся после изучения следующих дисциплин, практик: «Физика», «Неорганическая и аналитическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Биохимия», «Физиология питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Органическая и коллоидная химия», «Основы технологии кулинарной продукции», «Менеджмент», «Экология», «Питание как часть культуры народа», учебная практика (ознакомительная).

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» является базовой для изучения следующих дисциплин, практик: «Технология продукции общественного питания», «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Технохимический контроль продукции общественного питания», Учебная практика (технологическая), Производственная практика: научно-исследовательская работа, Производственная практика (технологическая), Преддипломная практика.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

## Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	ОПК-2	«Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности»	ОПК-2.3 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания;	основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания	определять основные показатели качества продукции общественного питания на соответствие требованиям действующих нормативных документов	навыками определения основных физико-химических и химических показателей качества продукции общественного питания
2	ОПК-4	«Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания»	ОПК-4.5 Ориентируется в ассортиментных группах продовольственных товаров и в потребительских свойствах различных видов пищевых продуктов;	классификацию ассортиментных групп продовольственных товаров; их потребительские свойства	применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных пищевых продуктов	навыками оценки ассортимента с учетом потребительских свойств различных видов пищевых продуктов
3	ОПК-5	«Способен организовывать и контролировать производство продукции питания»	ОПК-5.2 Способен проводить оценку качества пищевого сырья и продуктов питания	методики и способы оценки качества пищевого сырья и продуктов питания	знаниями методик и способов оценки качества пищевого сырья и продуктов питания	навыками оценки качества пищевого сырья и продуктов питания
4	ПК-4	«Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический	ПК – 4.8 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	классификацию ассортимента продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность;	применять знания ассортиментных групп продовольственных товаров и потребительских свойств разных	навыками формирования ассортимента и ценообразования продаваемой продукции

		процесс производства продукции общественного питания»		технологические и потребительские свойства продовольственных товаров	пищевых продуктов с целью постановки задач отделу продаж по формированию ассортимента и установлению стоимости продаваемой продукции производства	
			ПК – 4.9 Умеет анализировать спрос и разрабатывает мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации	как оценить конъюнктуру рынка, систематизировать и обобщать новую информацию в области развития потребительского рынка	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; работать с нормативной документацией при оценке и контроле качества пищевых продуктов; оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар	навыками по формированию оптимального ассортимента продаваемой продукции производства на предприятиях питания; оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар
5	ПК-5	«Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания»	ПК – 5.2 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	методы оценки качества продуктов питания, технологии их производства	знаниями в области формирования качества продуктов питания в процессе их производства	навыками оценки качества продуктов общественного питания в процессе их производства

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Таблица 2

##### Объем дисциплины

	Количество часов					
	Всего	в т.ч. по годам				
		1	2	3	4	5
Контактная работа – всего, в т.ч.	16,2			16,2		
<i>аудиторная работа:</i>	16			16		
лекции	6			6		
лабораторные	10			10		
практические	-			-		
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2			0,2		
<i>контроль</i>	8,8			8,8		
Самостоятельная работа	119			119		
Форма итогового контроля	Э			Э		
Курсовой проект (работа)	-			-		

Таблица 3

#### Структура и содержание дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6 семестр								
1	Товароведение как комплексная научная дисциплина. Предмет и задачи курса. Принципы и методы товароведения. Классификация товаров.		Л	Т	2			УО
2	Основы пищевой ценности и химического состава пищевой продукции. Химический состав		Л	Т	2			УО

	пищевых продуктов.							
3	<b>Зерномучные товары.</b> Строение и химический состав зерна. Мука. Виды и типы муки. Ассортимент и потребительские свойства муки. Показатели качества. Упаковка. Хранение Технологические свойства пшеничной, ржаной и макаронной муки.		Л	В	2			УО
4	Методы оценки качества пищевого сырья и продовольственных товаров. Органолептические методы		ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
5	Методы оценки качества пищевого сырья и продовольственных товаров. Инструментальные методы (рефрактометрический, титрование, высушивание)		ЛЗ		2	2	ТК	УО
6	Определение и расчет пищевой ценности продовольственных товаров. Оценка и градация качества товаров		ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
7	Товароведная оценка качества муки		ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
8	Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке		ЛЗ	КС	2	6	ТК	УО
9	Стандартизация продовольственных товаров. Виды и категории стандартов. Структура и построение					4		
10	Маркировка продовольственных товаров. Способы нанесения. Обязательные реквизиты маркировки. Требования к маркировке					4		
11	Крупа. Ассортимент и потребительские свойства крупы. Показатели качества. Упаковка. Хранение					6		
12	Хлеб. Классификация. Пищевая ценность. Дефекты. Хранение					6		
13	Макаронные изделия. Классификация. Пищевая ценность. Показатели качества. Упаковка. Хранение					6		
11	Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Классификация. Сырье. Показатели качества. Дефекты. Хранение					6		

12	Товароведная характеристика крахмала, сахара, меда					6		
13	Переработанные плоды и овощи (квашеные, сушеные, замороженные, консервы). Отличительные особенности. Хранение					6		
14	Кисломолочные продукты. Значение в питании человека. Виды. Особенности приготовления. Показатели качества упаковка. Хранение					6		
15	Сыры. Принципы сыроделия. Технология производства					6		
16	Сыры плавленые. Отличительные особенности. Сырье, технология производства. Показатели качества. Упаковка. Хранение					6		
17	Сливочное масло. Виды, балльная оценка, дефекты, хранение					6		
18	Консервы рыбные. Классификация. Отличительные особенности. Показатели качества. Дефекты. Хранение					6		
19	Мясо птицы. Значение в питании. Классификация. Хранение. Показатели качества					6		
20	Субпродукты мясные. Влияние производственных факторов на качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения					6		
21	Яйца куриные. Химический состав, пищевая ценность и строение яиц, требования к качеству яиц. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение яиц					6		
22	Выходной контроль				0,2	13	ВыхК	УО, СЗ
23	И т о г о				16,2	119		

**Примечание:**

Обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, КС – круглый стол, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

**Виды контроля:** ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Д – доклад, Э – экзамен, СЗ – ситуационные задачи, Т – тестирование.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: круглый стол по теме «Проблемы качества продовольственных товаров на потребительском рынке» с руководителем экспертного агентства.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков проведения товароведной оценки качества продовольственных товаров органолептическими и измерительными методами.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение лабораторных работ, так и интерактивные метод – круглый стол.

Круглый стол, являясь разновидностью дискуссии, предполагает адаптацию участников к обсуждаемой проблеме, целенаправленное, коллективное обсуждение, исследование и разбор конкретной ситуации, сопровождается обменом идеями, суждениями, мнениями в группе, способствует стимулированию творческой активности участников.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций. Самостоятельная работа расширяет кругозор обучающихся, углубляет и дополняет материал, выносимый на изучение по основной программе, позволяет обучающимся лучше ориентироваться в материалах дисциплины.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате, выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература (библиотека СГАУ):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из
-------	---	-----------	----------------------------------	--



				п. 4, табл. 3)
1	2	3	4	5
1.	Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=544763">http://znanium.com/bookread2.php?book=544763</a>	Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М.	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016	3,4,11-21
2.	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: Учебник для бакалавров. <a href="https://znanium.com/catalog/product/1149631">https://znanium.com/catalog/product/1149631</a>	Рензьева Т. В., Резниченко И. Ю., Савенкова Т. В., Позняковский В. М.	ИНФРА-М, 2021	12
3.	Управление товарным ассортиментом и запасами: Учебник для бакалавров <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=515759">http://znanium.com/bookread2.php?book=515759</a>	Ш.Ш. Магомедов	М.: Дашков и К, 2016	1, 3, 8, 10-21
4.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358252">https://znanium.com/catalog/document?id=358252</a>	Елисеева Л.Г. и др.	М.: Дашков и К, 2020	1-21
5.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Учебное пособие. <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=305947">https://znanium.com/catalog/document?id=305947</a>	Страхова С.А., Зачесова И.А.	М.: ИНФРА- М, 2017	3, 7, 11-13

*б) дополнительная литература*

№ п/ п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, табл. 3)
1	2	3	4	5
1.	Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=493578">http://znanium.com/bookread2.php?book=493578</a>	Ю.В. Данильчук	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015	19,20
2.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=463725">http://znanium.com/bookread2.php?book=463725</a>	Т.Н. Иванова	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015	1, 12
3.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=430491">http://znanium.com/bookread2.php?book=430491</a>	М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова	М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К°», 2012	4,8,14-17
4.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум <a href="http://znanium.com/bookread2">http://znanium.com/bookread2</a>	Под ред. В. И. Криштафович	М.: Дашков и К, 2013.	4,5,7,10-21

	<a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=430222">php?book=430222</a>			
5.	Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=414985">http://znanium.com/bookread2.php?book=414985</a>	А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013	1-21
6.	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=415542">http://znanium.com/bookread2.php?book=415542</a>	С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012	13
7.	Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учеб. пособие <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=541927">http://znanium.com/bookread2.php?book=541927</a>	Под ред. Ю.И. Сидоренко	М.: ИНФРА-М, 2016	1-21
8.	Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=513811">http://znanium.com/bookread2.php?book=513811</a>	В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015	5,7,11-21

*в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»*

1. Открытые учебно-методические материалы по теме «Товароведение продовольственных товаров» Режим доступа: <https://nsportal.ru/nprospo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i-potrebitelskikh-tovarov/library/2019/03/05>

*г) информационные справочные системы и профессиональные базы данных*

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета. <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным

областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

д) *информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:*

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

*программное обеспечение*

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу	Вспомогательная

		неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	
2	Все темы дисциплины	<b>Kaspersky Endpoint Security</b> <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории с меловыми или маркерными досками с достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов применяются проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения лабораторных работ имеется лаборатория №С-145, оснащенная необходимым оборудованием для полноценного проведения занятий.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся – аудитория №332, а также читальные залы библиотеки, которые оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

#### **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров».

#### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»**

Методические указания по изучению дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» включают в себя:

1. Краткий курс лекций (приложение 3)
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ (приложение 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов питания»  
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*