

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

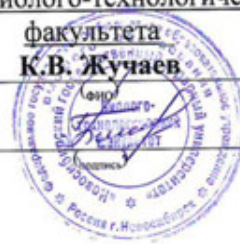
Рег. № ТОПн.03-43-18

«07» 12» 2022г.

Биолого-технологический факультет
 переименован в Институт экологической
 и пищевой биотехнологии в соответствии
 с приказом ректора ФГБОУ ВО
 Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



УТВЕРЖДАЮ:
 Декан биолого-технологического
факультета
К.В. Жучаев



ФГОС 2020 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.43 Товароведение

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 3, 4

Семестр: 6,8

Факультет (институт)

очная, заочная

Биолого-технологический

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	4/144	4/144		6/8
В том числе,				
Контактная работа	56	18		6/8
Занятия лекционного типа	22	6		6/8
Занятия семинарского типа	34	12		6/8
Самостоятельная работа, всего	88	126		6/8
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа				6/8
Контрольная работа / реферат / РГР	К	К		6/8
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	Э	Э		6/8

Новосибирск 2022

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – *бакалавриат* по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

Программу разработал(и):
доцент кафедры ТТПП, к.т.н.
(должность)



подпись

Лисиченок О.В.
ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина «Товароведение» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ИОПК 1.1 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, ассортимент и потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами приемки товаров по качеству и комплектности
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИОПК 5.2 Осуществляет технологический контроль качества готовой продукции	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров; правила и методы отбора проб товаров, подготовки их к анализу <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество товаров, учитывать формирующие и регулировать сохраняющие товары факторы, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового	ИПК-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров, требования нормативной документации к упаковке, маркировке, хранению

<i>изготовления и специализированных пищевых производств</i>	<i>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	продовольственных товаров; - правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров. уметь: - осуществлять контроль за соблюдением правил и режимов хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров владеть: - основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продовольственных товаров, нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности
--	--	---

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение» относится к обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Физико-химические методы исследования», «Правовые основы управления качеством», «Общая санитарная микробиология», «Технология пищевых производств», и является основой для последующего изучения дисциплины «Биологическая безопасность пищевых систем», «Контроль качества», «Кондитерское производство», «Санитария и гигиена питания».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий по очной и заочной формам представлено в таблицах 2 и 3.

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ПР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров	2	2	3	7	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
2	Раздел 1. Товароведная характеристика однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения					
3	Тема 1.1 Зерномучные товары	2	4	6	12	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
4	Тема 1.2 Плодоовощные товары	2	4	6	12	ОПК-1, ОПК-5,

						ПК-1
5	Тема 1.3 Вкусовые товары	2	4	6	12	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
6	Раздел 2. Товароведная характеристика однородных групп продовольственных товаров животного происхождения					
	Тема 2.1 Пищевые жиры	2	4	5	11	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
	Тема 2.2 Молоко и молочные товары	4	4	6	14	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
	Тема 2.3 Мясо и мясные товары	4	4	6	14	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
	Тема 2.4 Яйца и яичные товары	2	4	5	11	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
7	Тема 2.5 Рыба и рыбные товары	2	4	6	12	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
	Подготовка и выполнение контрольной работы			12	12	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
	Подготовка к экзамену			27	27	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
	Итого	22	34	88	144	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ПР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров	0,5	1	5	6,5	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
2	Раздел 1. Товароведная характеристика однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения					
3	Тема 1.1 Зерномучные товары	1	2	12	15	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
4	Тема 1.2 Плодоовощные товары	0,5	1	12	13,5	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
5	Тема 1.3 Вкусовые товары	0,5	1	11	12,5	ОПК-1, ОПК-5,

						ПК-1
6	Раздел 2. Товароведная характеристика однородных групп продовольственных товаров животного происхождения					
	Тема 2.1 Пищевые жиры	0,5	1	11	12,5	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
	Тема 2.2 Молоко и молочные товары	1	2	12	15	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
	Тема 2.3 Мясо и мясные товары	1	2	12	15	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
	Тема 2.4 Яйца и яичные товары	0,5	1	12	13,5	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
7	Тема 2.5 Рыба и рыбные товары	0,5	1	12	13,5	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
	Подготовка и выполнение контрольной работы			18	18	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
	Подготовка к экзамену			9	9	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
	Итого	6	12	126	144	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1

Учебная деятельность состоит из лекций, практических работ, самостоятельной работы, контрольной работы.

3.1.Содержание отдельных разделов и тем

Тема 1. Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров

Цель и задачи дисциплины. Основные понятия. Качество и безопасность продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Особенности экспертизы качества продовольственных товаров. Теоретические основы хранения продовольственных товаров. Требования к упаковке и маркировке товаров.

Раздел 1. Товароведная характеристика однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения

Тема 1.1 Зерномучные товары

Классификация и ассортимент зерновых культур. Приемка, показатели качества, хранение зерна.

Потребительские свойства, классификация и ассортимент, идентификация видов и сортов муки. Формирование качества муки в процессе производства. Требования к качеству и безопасности муки.

Классификация круп. Товароведная характеристика отдельных видов крупы. Требования к качеству и безопасности. Режимы и сроки хранения круп.

Хлебобулочные изделия. Ассортимент и классификация. Формирование качества хлеба в процессе производства. Требования к качеству и безопасности хлебобулочных изделий. Дефекты хлеба: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Транспортирование и хранение хлеба, условия и сроки, процессы при хранении, виды потерь

Макаронные изделия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество макаронных изделий. Показатели качества, хранение, дефекты.

Тема 1.2 Плодоовощные товары

Особенности плодов и овощей как объектов товародвижения. Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодов и овощей. Хранение и транспортирование плодов и овощей.

Свежие плоды и овощи. Перспективы производства и потребления, потребительские свойства свежих плодов и овощей. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент и требования к качеству свежих овощей. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент и требования к качеству свежих плодов и ягод. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент и требования к качеству орехоплодных, тропических и субтропических плодов.

Переработанные плоды и овощи. Характеристика способов консервирования плодов и овощей. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, маркировка, требования к режимам и срокам хранения переработанных плодов и овощей.

Тема 1.3 Вкусовые товары

Безалкогольные напитки. Потребительские свойства и классификация. Характеристика ассортимента. Факторы, формирующие потребительские свойства безалкогольных напитков.

Чай и чайные напитки. Характеристика потребительских свойств чая. Классификация и ассортимент и качество чая. Условия и сроки хранения чая.

Кофе и кофейные напитки. Характеристика потребительских свойств кофе. Классификация и ассортимент кофе. Требования к качеству, режимам и срокам хранения кофе.

Алкогольные напитки. Классификация, ассортимент, идентификация. Формирование качества. Упаковка, маркировка, условия транспортирования и хранения, дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.

Пряности, приправы и пищевые вкусоароматические добавки. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условиям и срокам хранения.

Раздел 2. Товароведная характеристика однородных групп продовольственных товаров животного происхождения

Тема 2.1 Пищевые жиры

Термины и понятия в соответствии с Техническим регламентом на масложировую продукцию: масло растительное, маргарин, спред (растительно-сливочный и растительно-жировой), смеси топленые, жиры специального назначения, майонез и др.

Растительные масла. Технологические факторы, формирующие их качество. Основные способы получения растительных масел. Классификация растительных масел. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам. Условия хранения и сроки годности, дефекты растительных масел.

Жиры животные топленые. Классификация. Особенности химического состава и пищевая ценность. Характеристика жиров в зависимости от вида животного сырья и товарного сорта. Дефекты.

Маргарин. Классификация и ассортимент. Характеристика отдельных видов маргарина. Требования к качеству, маркировке, дефекты. Условия хранения, сроки годности.

Майонез. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Сырьё и технологические основы производства майонеза. Особенности состава и свойства различных видов майонеза. Условия хранения, сроки годности.

Тема 2.2 Молоко и молочные товары

Нормы и фактическое потребление молока и молочных продуктов. Пищевая ценность, химический состав молока и физико-химические свойства молока. Классификация молока и молочных продуктов. Характеристика ассортимента.

Кисломолочные продукты. Классификация, ассортимент. Формирование потребительских свойств. Требования к показателям идентификации, качества и безопасности. Условия хранения и сроки годности.

Продукты на основе молочного жира. Классификация, ассортимент. Характеристика потребительских свойств. Факторы, формирующие качество, сроки и условия хранения, дефекты.

Сыры и сырные продукты. Классификация и ассортимент, пищевая ценность. Формирование потребительских свойств сыра. Требования к показателям идентификации, качества и безопасности. Дефекты сыров, условия хранения.

Тема 2.3 Мясо и мясные товары

Пищевая ценность и потребительские свойства мяса. Химический состав тканей мяса. Классификация основных видов мяса убойных животных, ассортимент. Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи. Разделка говядины, свинины, баранины на отрубы. Маркировка мяса. Товароведная характеристика мясных субпродуктов и мяса птицы.

Продукты из мяса и колбасные изделия. Формирование качества при посоле, копчении, тепловой обработке. Требования к основному и вспомогательному сырью. Классификация и характеристика ассортимента продуктов из мяса и колбасных изделий. Упаковка, требования к маркировке. Условия хранения и сроки годности продуктов из мяса и колбасных изделий. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов и консервов.

Тема 2.4 Яйца и яйцепродукты

Пищевые яйца и яичные товары. Физиологическая норма и фактическое потребление яиц. Строение, химический состав и пищевая ценность яиц. Классификация. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Сроки годности и условия хранения яиц. Сухие и жидкие яичные продукты. Товароведная характеристика.

Тема 2.5 Рыба и рыбные товары

Сведения об основных промысловых семействах и нерыбных объектов водного промысла. Товароведная характеристика живой товарной рыбы, охлаждённой, мороженой рыбы и филе. Способы разделки. Товарные сорта мороженой рыбы и их характеристика. Условия и сроки хранения.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Солёная, пряная, маринованная рыба. Вяленая и сушёная рыба. Копчёные рыбные товары и балычные изделия. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Классификация. Характеристика ассортимента. Упаковка, маркировка. Условия хранения и сроки годности.

Икорная продукция и аналоги. Основные понятия. Классификация. Характеристика товарного ассортимента. Требования к качеству. Упаковка, маркировка. Условия хранения и сроки годности.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

- ✓1. Васюкова А.Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / А.Т. Васюкова, А.Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>
- ✓2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для вузов / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В.М. Позняковского. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-507-44682-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

4.2. Список дополнительной литературы

- ✓1. Щербаков В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья: учебник / В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 392 с. — ISBN 978-5-8114-2261-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>
- ✓2. Рябкова Д.С. Теоретические основы товароведения: учебное пособие / Д.С. Рябкова, О.В. Скрябина. — Омск: Омский ГАУ, 2020. — 91 с. — ISBN 978-5-89764-884-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Общероссийский классификатор стандартов	http://www.gost.ru/001
2.	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	www.stq.ru
3.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	www.foodprom.ru
4.	Официальный сайт журнала	http://blanker.ru/album-op-

	Международной конфедерации потребителей «Спрос».	forms
5	Портал информационной поддержки ведения бухучета в малом бизнесе «Бухгалтерский учет и налоги»	www.spros.ru

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Товароведение: методические указания по выполнению практических работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак.; сост.: О.В. Лисиченок – Новосибирск, 2022. – 69 с. Доступ из локальной сети ФГБОУ ВПО «НГАУ» URL:

2. Товароведение: методические указания по выполнению самостоятельной работы / Новосибир. гос. аграр. ун-т, Биолого-технолог. фак-т, сост. О.В. Лисиченок. – Новосибирск, изд-во НГАУ, 2022. – 23 с. Доступ из локальной сети ФГБОУ ВПО «НГАУ» URL:

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров	45слайдов
2.	Презентация	Флодоовощные товары	27 слайдов
3.	Презентация	Зерномучные товары	38слайдов
4.	Презентация	Вкусовые товары	35 слайдов
5.	Презентация	Молочные товары	53 слайда
6.	Презентация	Мясные товары	49 слайдов
7.	Презентация	Рыбные товары	47 слайдов

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
ЛОП-1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, штангенциркуль, рефрактометр, pH-метр, сушильный шкаф
3-124	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования	Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ариометр АСТ-25-15 для сахара, ариометр АСП-1 0-10 для спирта, лабораторная посуда
3-120	учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы	Компьютер, холодильник «Апшерон», центрифуга ОПН-8, анализатор качества молока «Клевер-2», афрометр, весы ВК-600, дистиллятор ДВ-4А, колориметр КФК-2МП, микроскоп, шкаф сушильный ЛП-321/35, рефрактометр ИРФ-454Б2М, «Элекс-7», лабораторная посуда

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине «Товароведение» используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. Критерии оценок по четырехбалльной системе:

Отметка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Отметка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.


Отметка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

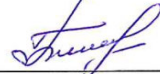
7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции
протокол от «5» октября 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой		С.Л. Гаптар
(должность)	подпись	ФИО

Председатель учебно-методического совета		М.И. Кочнева
(должность)	подпись	ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР очной и заочной формам обучения		П.В. Белоусов
(должность)	подпись	ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г. №___

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии)		
(должность)	подпись	ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г. №___

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии)		
(должность)	подпись	ФИО