

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б.1.Б.ОД.1 Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров

**Семестр:** 3-6

**Количество часов:** 756

**Количество зачетных единиц:** 21

**Промежуточная аттестация:** экзамен

### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров» относится к вариативной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 *Товароведение*, направленность «Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле».

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Правовое регулирование профессиональной деятельности», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товарная информация».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин «Безопасность товаров», «Организация и управление коммерческой деятельности», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров».

**Цель и задачи освоения дисциплины:** овладение обучающимися системой теоретических знаний, практических навыков и умений, необходимых для формирования торгового ассортимента, проведения экспертизы качества и оценки потребительских свойств однородных групп продовольственных товаров.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

*в области оценочно-аналитической деятельности:*

- проведение документарной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;
- оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;
- проведение диагностики дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения;
- товароведческая оценка рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств;

- определение характера, размера и порядка списания товарных потерь;
- недопущение попадания в продажу (или изъятие из продажи) товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты;
- изучение спроса и анализ показателей ассортимента с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия;
- анализ конъюнктуры товарного рынка, закономерностей и тенденций формирования потребностей и спроса населения.

*в области торгово-технологической деятельности:*

- проведение приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;
- ведение оперативного учета товародвижения;
- контроль за соблюдением правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия;
- составление заявок на поставку товаров, определение соответствия товаров требованиям к качеству, безопасности и экологии, установленных техническими регламентами, стандартами, техническими условиями, документами;
- контроль за сбытом товаров, анализ факторов, влияющих на сбыт, разработка предложений по увеличению объема продаж, анализ перспектив сбыта новых товаров с учетом их потребительских свойств, тенденций изменения спроса населения, разработка предложений по увеличению объема продаж;
- контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств, в том числе: по срокам поступления товаров, в согласованном ассортименте, по качеству и количеству; выявление дефектов, установление нарушений условий товародвижения, составление претензий контрагентам;
- контроль за соблюдением правил торговли, правил товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении;
- оптимизация основных технологических операций на этапах реализации товаров, управление процессами предреализационной подготовки товаров и утилизации отходов;
- разработка и организация оказания торговых услуг покупателям, разработка предложений по реализации сопутствующих и новых товаров;
- соблюдение нормативов товарных запасов, проверка товарных остатков на складе предприятия, проведение инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли, разработка мероприятий по сокращению товарных потерь;
- организация метрологического контроля торгово-технологического оборудования, контроль над соблюдением параметров и режимов работы технологического и торгового оборудования;
- контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований в торговом предприятии.

**Содержание дисциплины:**

## Раздел 1. Зерномучные и кондитерские товары.

Зерно как сырье для производства продуктов питания, Классификация. Товарное качество зерновых культур, требования к биологической безопасности. Экологические проблемы производства зерновых культур. Процессы, протекающие при созревании, дозревании и хранении зерна, их влияние на формирование потребительских свойств крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий. Классификация и ассортимент муки, крупы. Характеристика потребительских свойств отдельных видов.

Факторы, формирующие качество. Требования качеству, возможные дефекты.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация и ассортимент. Современные направления в совершенствовании потребительских свойств хлеба из муки разных видов сортов. Тенденции в потреблении. Факторы, формирующие качество. Требования качеству, возможные дефекты, причины их образования.

Макаронные изделия. Классификация и ассортимент. Характеристика потребительских свойств отдельных видов. Особенности упаковки и маркировки. Факторы, формирующие качество. Требования качеству, возможные дефекты.

Пищевые концентраты. Проблемы потребления. Характеристика современного рынка пищевых концентратов в России и за рубежом. Классификация и ассортимент. Характеристика потребительских свойств отдельных видов. Особенности упаковки и маркировки. Факторы, формирующие качество. Требования качеству, возможные дефекты.

Сахар-песок и сахар-рафинад. Мед. Крахмал. Классификация, ассортимент. Фальсификация натурального меда. Крахмалопродукты: патока, глюкоза. Модифицированный крахмал. Их использование в пищевой промышленности. Факторы, формирующие качество. Требования качеству, возможные дефекты.

Фруктово - ягодные кондитерские изделия: мармелад, пастильные изделия, варенье, джем, конфитюр, повидло, желе, цукаты. Карамель, конфетные изделия. Классификация и характеристика ассортимента. Новое в ассортименте. Особенности упаковки и маркировки. Хранение. Процессы при хранении, виды потерь.

Шоколад и какао – порошок. Халва и восточные сладости. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Современные направления в совершенствовании ассортимента шоколада. Идентификация и фальсификация шоколада. Факторы, формирующие качество. Требования качеству, возможные дефекты, причины их образования.

Печенье, пряничные изделия. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Торты и пирожные, ромовая баба, кексы и рулеты. Современные, направления по формированию ассортимента. Факторы, формирующие качество. Требования качеству, возможные дефекты. Особенности упаковки и маркировки. Хранение. Процессы при

хранении, виды потерь. Влияние способов хранения и транспортирования на качество.

## Раздел 2. Плодоовощные и вкусовые товары.

Свежие овощи и плоды. Химический состав плодов и овощей, его влияние на формирование потребительских свойств. Классификация свежих плодов и овощей. Характеристика хозяйственно-ботанических, помологических и ампелографических сортов. Факторы, влияющие на формирование качества. Болезни и повреждения овощей и плодов. Требования к качеству.

Переработанные овощи и плоды. Сушеные, замороженные, квашеные, соленые, моченые овощи и плоды. Плодоовощные консервы. Сущность термических и других способов обработки, их влияние на свойства исходного сырья. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент.

Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Возможные дефекты, причины их образования.

Свежие грибы. Районы произрастания. Классификация и характеристика отдельных видов. Отличительные признаки ложных и ядовитых грибов. Сушеные, соленые, маринованные грибы. Факторы, формирующие их качество. Требования к качеству.

Чай, кофе. Химический состав и пищевая ценность. Влияние сырья и особенностей технологии производства на формирование ассортимента чая и его сохраняемость. Классификация и современный ассортимент чая. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Особенности упаковки и маркировки. Хранение. Процессы при хранении, виды потерь. Влияние способов хранения и транспортирования на качество. Чайные и кофейные напитки. Краткая характеристика, отличительные признаки от чая и кофе.

Пряности и приправы. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие ассортимент. Требования к качеству. Особенности упаковки и маркировки. Хранение. Процессы при хранении, виды потерь. Влияние способов хранения и транспортирования на качество.

Пиво и безалкогольные напитки. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Особенности упаковки и маркировки. Хранение. Процессы при хранении, виды потерь. Влияние способов хранения и транспортирования на качество.

Минеральные воды. Особенности химического состава и назначения. Классификация и ассортимент. Показатели качества.

Напитки (газированные и негазированные). Потребительские свойства. Характеристика ассортимента. Оценка качества.

Фруктово - ягодные и виноградные вина. Общая характеристика. Современный ассортимент. Потребительские свойства. Действие виноградных вин на организм человека. Классификация и ассортимент. Идентификация и фальсификация вин. Экспертиза качества, дегустация вин.

Особенности упаковки и маркировки. Хранение. Процессы при хранении, виды потерь. Влияние способов хранения и транспортирования на качество.

Спирт, водка, ликероводочные изделия. Классификация и характеристика ассортимента. Оценка качества.

Раздел 3. Жировые, молочные и яичные товары.

Растительные масла. Потребительские свойства. Классификация и характеристика современного ассортимента. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Процессы при хранении, виды потерь. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери.

Жиры животные топленые. Потребительские свойства. Классификация и характеристика ассортимента. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Процессы при хранении, виды потерь. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери. Гидрогенизированные и переэтерифицированные жиры. Потребительские свойства. Назначение и использование. Значение в питании. Классификация и характеристика ассортимента. Дефекты. Расфасовка, упаковка, маркировка, хранение. Процессы при хранении, виды потерь. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери.

Потребительские свойства молока различных сельскохозяйственных животных. Нормы потребления. Товарная обработка молока. Характеристика основных видов молока и сливок. Особенности сертификации. Факторы, формирующие качество молока. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Возможности использования недоброкачественного молока.

Кисломолочные напитки, сметана, творог и творожные изделия. Потребительские свойства, Нормы потребления. Характеристика современного ассортимента. Особенности сертификации. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

Масло сливочное. Потребительские достоинства. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент. Аналоги и заменители масла сливочного. Упаковка, маркировка, хранение.

Сыры. Факторы, формирующие потребительские свойства сыров (свертывание молока, обработка и созревание сгустка). Классификация. Характеристика современного ассортимента. Факторы, формирующие качество. Особенности экспертизы качества. Возможные дефекты, причины их образования.

Молочные консервы. Потребительские свойства. Классификация, характеристика ассортимента. Особенности производства сухих молочных продуктов для детского питания. Факторы, формирующие качество. Особенности экспертизы качества. Возможные дефекты, причины их образования.

Значение в питании яичных товаров и нормы их потребления. Классификация. Строение и пищевая ценность куриных яиц. Особенности использования в пищу яиц водоплавающей птицы. Яичные товары. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

#### Раздел 4. Мясные и рыбные товары.

Мясо убойных животных. Проблемы и перспективы мясной отрасли в условиях современных рыночных отношений. Основные направления в области улучшения породного состава убойных животных. Особенности переработки скота, влияние операций на качество мяса и мясных продуктов. Значение послеубойных изменений в формировании потребительских свойств мяса: сущность околочения и созревания, их влияние на качество и усвояемость. Классификация и маркировка мясных туш, схемы разуба.

Строение мышечной, соединительной, жировой, костной ткани. Влияние состава тканей на потребительские свойства мясной продукции. Соотношение тканей в мясе в зависимости от вида, породы, пола, возраста, упитанности животного, анатомической части туши. Влияние химического состава и свойств тканей на пищевую ценность и потребительские свойства мяса.

Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы, его пищевая ценность. Классификация мяса птицы по виду, полу, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки.

Субпродукты, мясо фасованное, мясные полуфабрикаты. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Особенности упаковки и маркировки. Хранение. Влияние способов хранения и транспортирования на качество.

Колбасные и солено – копченые изделия. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Пути совершенствования ассортимента и качества солено-копченых и колбасных изделий. Особенности производства вареных, полукопченых и копченых колбас. Организация производства на малых предприятиях. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Потери при хранении, пути их сокращения. Подготовка мясных товаров к продаже, условия их реализации в торговле.

Мясные консервы. Потребительские достоинства. Классификация консервов. Формирование ассортимента и его совершенствование. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Дефекты мясных консервов. Гарантийные сроки хранения.

Рыба живая и холодильной обработки. Главные водоемы и районы рыболовства – океанические и внутренние. Искусственное разведение рыб. Классификация промысловых рыб. Характеристика основных семейств и видов промысловых рыб. Потребительский спрос на отдельные виды. Особенности химического состава мяса рыбы. Факторы, влияющие на потребительские достоинства. Рациональное использование основных видов рыб. Потребительские свойства. Живая рыба. Классификация и

ассортимент. Болезни живой рыбы. Условия содержания и способы транспортирования и хранения. Экологические проблемы использования местных водных ресурсов. Охлажденная рыба. Ассортимент. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Мороженая рыба. Потребительские свойства. Ассортимент. Дефекты мороженой рыбы, причины их возникновения и меры по предупреждению. Упаковка, условия хранения. Размораживание рыбы и его влияние на качество. Требования к качеству. Возможные дефекты, причины их образования.

Соленые, вяленые, сушеные и копченые рыбные товары. Потребительские свойства. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Способы посола и маринования. Сущность процесса созревания. Дефекты соленой, пряной и маринованной рыбы, причины их возникновения и меры по предупреждению. Упаковка, маркировка и условия хранения.

Теоретические основы сушки, вяления и копчения. Способы получения экологически безопасной продукции. Формирование ассортимента сушеных, вяленых и копченых рыбных товаров.

Требования к качеству, возможные дефекты. Упаковка, маркировка, условия хранения. Особенности маркировки балычных изделий. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров.

Рыбные консервы и пресервы, икорные товары. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Пути совершенствования ассортимента. Упаковка, маркировка условия и сроки хранения консервов и пресервов.

Современные направления отечественного и зарубежного рыбокулинарного производства. Потребительские свойства. Классификация по виду мяса, способам тепловой и холодильной обработки, традиционный и современный ассортимент. Кулинарные изделия для детского и диетического питания. Требования к качеству.

Икра. Химический состав и пищевая ценность. Основы производства зернистой и паюсной икры. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Расфасовка, упаковка, маркировка, хранение.

Водные нерыбные продукты. Краткая характеристика водных нерыбных продуктов. Основные виды: ракообразные, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие, морские водоросли. Особенности строения, потребительские достоинства. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Возможные дефекты. Проблемы экологической чистоты продукции из нерыбного водного сырья.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК-9 – знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (*Знания (З)*): технических регламентов и других российских и международных нормативных документов,

регламентирующих качество и безопасность потребительских товаров; методов идентификации товаров, способов обнаружения и защиты товаров от фальсификации. *Умения (У)*: идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности; проводить оценку качества и безопасности товаров в соответствии с требованиями НТД. *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: проведения идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров; навыки обнаружения дефектной и фальсифицированной продукции. ПК-13 – умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (*Знания (З)*: нормативных документов, регламентирующих приемку товаров по качеству и количеству. *Умения (У)*: проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности; определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам. *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: навыки работы с НТД; навыки приемки товаров по количеству, качеству и комплектности).

#### **Образовательные технологии:**

В учебном процессе используются как традиционные (лекционные и лабораторные занятия, внеаудиторная работа), так и интерактивные формы проведения занятий: кейс-стади, презентации, дискуссии и др.

**Дискуссия** – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий подразумевает написание эссе, тезисов или рефератов по предложенным тематикам.

**Коллоквиум** – форма учебных занятий, в ходе которых преподаватель контролирует усвоение студентами сложных тем курса, проведение самостоятельной работы студентов в течении семестра. на коллоквиум выводятся сложные, спорные и трудные вопросы.

**Круглый стол** – эффективный способ для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в профессиональной сфере. Такая форма позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе диалога.

**Метод кейс-стади** – метод обучения, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач.

**Тестовое задание** – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора (самостоятельная работа студентов).

**Составитель:** В. Н. Кривченко, кафедра коммерческого товароведения