

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки  
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического совета  
университета  
(протокол № 7 от 22 апреля 2026 г.)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
Р.А. Чмир  
«22» апреля 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ТОВАРОВ**

Направление подготовки 38.03.06 Торговое дело

Направленность (профиль) - Коммерческая деятельность в АПК

Квалификация - бакалавр

Мичуринск - 2026 г.

## 1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Основными целями освоения дисциплины (модуля) являются:

- формирование знаний в области товароведения однородных групп товаров, необходимых в процессе профессиональной деятельности;
- изучение классификации и ассортимента однородных групп товаров; факторов, формирующих качество товаров (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевой ценности и химического состава; особенности подтверждения соответствия товаров данной группы;
- изучение потребительских свойств товаров, дефектов, особенностей упаковки и маркировки, хранения, процессов при хранении, транспортировки, предреализационной товарной обработки.
- умение проводить экспертизу товаров данных групп (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативно-технической документации и др.).

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующих профессиональных стандартов:

08.043 Экономист предприятия (утв. приказом Минтруда России от 30.03. 2021 №161н) А / 01.6

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело дисциплина (модуль) «Товароведение однородных групп товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.14.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Теоретические основы товароведения», «Безопасность жизнедеятельности»; «Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины используются при изучении следующих дисциплин: «Организация и управление транспортно-складской логистикой», «Маркетинг услуг», «Коммерческая деятельность на рынке продовольственных товаров», «Мерчендайзинг», выполнении курсовых работ, прохождении производственных практик и написании выпускной квалификационной работы.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции и действия:

08.043 Экономист предприятия. Сбор, мониторинг и обработка данных для проведения расчетов экономических показателей организации (ТФ – А / 01.6);

Мониторинг цен на товары, работы, услуги;

Сбор и обработка исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной, производственной и коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-1 – Способен организовать и осуществлять коммерческую деятельность

в том числе с использованием цифровых технологий

| Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции) | Критерии оценивания результатов обучения         |           |         |             |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------|---------|-------------|
|                                                                     | Низкий (допороговый) компетенция не сформирована | Пороговый | Базовый | Продвинутый |

|                                                                                                                                                                       |      |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ИД-1<br>1–Собирает и обрабатывает исходные данные для составления проектов коммерческой деятельности, в том числе с использованием инструментов электронной коммерции | ПК-1 | Не может собирать и обрабатывать исходные данные для составления проектов коммерческой деятельности, в том числе с использованием инструментов электронной коммерции | С затруднениями собирает и обрабатывает исходные данные для составления проектов коммерческой деятельности, в том числе с использованием инструментов электронной коммерции | Хорошо собирает и обрабатывает исходные данные для составления проектов коммерческой деятельности, в том числе с использованием инструментов электронной коммерции | В полном объеме собирает и обрабатывает исходные данные для составления проектов коммерческой деятельности, в том числе с использованием инструментов электронной коммерции |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**Знать:**

- ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- направления развития и особенности формирования торгового ассортимента данной товаров различных групп;
- номенклатуру потребительских свойств товаров;
- пути повышения качества товаров, условия хранения, транспортирования как факторов, сохраняющих качество товаров;
- основы технологии производства изучаемых однородных групп товаров;
- методы оценки качества однородных товаров и подтверждение соответствия;
- условия хранения и транспортировки, порядок реализации данных групп товаров;
- правила их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга.

**Уметь:**

- проводить приемку товаров различных групп по количеству, качеству и комплектности;
- диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение;
- эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг;
- в практической деятельности учитывать факторы, влияющие на качество товаров;
- правильно хранить, транспортировать и реализовывать товары различных однородных групп.

**Владеть:**

- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения
- методами классификации товаров;
- методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров;
- способами сохранения качества товаров;
- методами экспертизы, определения качества товаров различных однородных групп;
- методами идентификации товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.

### 3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них профессиональных компетенций

| Разделы, темы дисциплины                                 | Компетенции | Общее количество компетенций |
|----------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|
|                                                          | ПК-1        |                              |
| Раздел 1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров | ×           | 1                            |
| Тема 1. Товароведная характеристика муки                 | ×           | 1                            |
| Тема 2. Товароведная характеристика круп                 | ×           | 1                            |

|                                                                           |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------|---|---|
| Тема 3. Товароведная характеристика макаронных изделий                    | × | 1 |
| Тема 4. Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий         | × | 1 |
| Раздел 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров                 | × | 1 |
| Тема 1. Товароведная характеристика свежих овощей                         | × | 1 |
| Тема 2. Товароведная характеристика свежих плодов                         | × | 1 |
| Тема 3. Товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей | × | 1 |
| Раздел 3. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров                | × | 1 |
| Тема 1. Товароведная характеристика мяса                                  | × | 1 |
| Тема 2. Товароведная характеристика колбасных изделий                     | × | 1 |
| Тема 3. Товароведная характеристика продуктов переработки мяса            | × | 1 |
| Раздел 4. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров                | × | 1 |
| Тема 1. Товароведная характеристика живой товарной рыбы                   | × | 1 |
| Тема 2. Товароведная характеристика охлажденной и мороженой рыбы.         | × | 1 |
| Тема 3. Товароведная характеристика соленой и копченой рыбы.              | × | 1 |
| Раздел 5. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров            | × | 1 |
| Тема 1. Товароведная характеристика молока и сливок                       | × | 1 |
| Тема 2. Товароведная характеристика кисломолочных напитков                | × | 1 |
| Тема 3. Товароведная характеристика сметаны и творога.                    | × | 1 |
| Тема 4. Товароведная характеристика сыра.                                 | × | 1 |
| Раздел 6. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров                     | × | 1 |
| Тема 1. Товароведная характеристика чая.                                  | × | 1 |
| Тема 2. Товароведная характеристика кофе.                                 | × | 1 |
| Тема 3. Товароведная характеристика пряностей.                            | × | 1 |
| Тема 4. Товароведная характеристика приправ.                              | × | 1 |
| Тема 5. Товароведная характеристика безалкогольных напитков.              | × | 1 |
| Тема 6. Товароведная характеристика слабоалкогольных напитков.            | × | 1 |
| Тема 7. Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков.         | × | 1 |
| Раздел 7. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров                 | × | 1 |
| Тема 1. Товароведная характеристика крахмала.                             | × | 1 |
| Тема 2. Товароведная характеристика сахара.                               | × | 1 |
| Тема 3. Товароведная характеристика меда                                  | × | 1 |
| Тема 4. Товароведная характеристика мармелада и пастильных изделий.       | × | 1 |
| Тема 5. Товароведная характеристика карамели и конфет.                    | × | 1 |
| Тема 6. Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий.          | × | 1 |
| Раздел 8. Товароведение и экспертиза пищевых жиров                        | × | 1 |
| Тема 1. Классификация пищевых жиров.                                      | × | 1 |
| Тема 2. Товароведная характеристика растительных масел.                   | × | 1 |
| Тема 3. Товароведная характеристика маргарина и майонеза.                 | × | 1 |

#### 4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц – 216 акад. час.  
по очной форме обучения

#### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

| Виды занятий                                                                                            | Количество акад. часов |           |                             |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------|-----------------------------|-----------|
|                                                                                                         | очная форма обучения   |           | очно-заочная форма обучения |           |
|                                                                                                         | в том числе            |           | в том числе                 |           |
|                                                                                                         | 4 семестр              | 5 семестр | 4 семестр                   | 5 семестр |
| Общая трудоемкость дисциплины                                                                           | 108                    | 108       | 72                          | 144       |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т.ч.                                                  | 54                     | 48        | 36                          | 48        |
| Аудиторные занятия, из них                                                                              | 54                     | 48        | 36                          | 48        |
| лекции                                                                                                  | 18                     | 16        | 18                          | 16        |
| лабораторные работы                                                                                     | 36                     | 32        | 18                          | 32        |
| Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч.                                                              | 54                     | 24        | 36                          | 60        |
| проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 14                     | 6         | 24                          | 24        |
| подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)                                            | 14                     | 6         | 4                           | 12        |
| выполнение индивидуальных заданий                                                                       | 12                     | 6         | 4                           | 12        |
| подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)                                             | 14                     | 6         | 4                           | 12        |
| Контроль                                                                                                |                        | 36        |                             | 36        |
| Вид итогового контроля                                                                                  | зачет                  | экзамен   | зачет                       | экзамен   |

#### 4.2 Лекции

| № | Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание       | Объем в акад. часах  |                             | Формируемые компетенции |
|---|---------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|-------------------------|
|   |                                                               | очная форма обучения | Очно-заочная форма обучения |                         |
| 1 | 1.Товароведение и экспертиза зерномучных товаров              | 4                    | 4                           | ПК-1                    |
| 4 | 1.1 Товароведная характеристика муки                          | 1                    | 1                           | ПК-1                    |
| 1 | 1.2 Товароведная характеристика круп                          | 1                    | 1                           | ПК-1                    |
| 1 | 1.3 Товароведная характеристика макаронных изделий            | 1                    | 1                           | ПК-1                    |
| 1 | 1.4 Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий | 1                    | 1                           | ПК-1                    |
| 1 | 2.Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров             | 4                    | 4                           | ПК-1                    |
| 4 | 2.1 Товароведная характеристика свежих овощей                 | 1                    | 1                           | ПК-1                    |
| 1 | 2.2 Товароведная характеристика свежих плодов                 | 1                    | 1                           | ПК-1                    |

|     |                                                                       |     |     |      |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|
| 1   | 2.3 Товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей | 2   | 2   | ПК-1 |
| 2   | 3. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров                   | 4   | 4   | ПК-1 |
| 4   | 3.1 Товароведная характеристика мяса                                  | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 3.2 Товароведная характеристика колбасных изделий                     | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 3.3 Товароведная характеристика продуктов переработки мяса            | 2   | 2   | ПК-1 |
| 2   | 4. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров                   | 3   | 3   | ПК-1 |
| 3   | 4.1 Товароведная характеристика живой товарной рыбы                   | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 4.2 Товароведная характеристика охлажденной и мороженой рыбы.         | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 4.3 Товароведная характеристика соленой и копченой рыбы.              | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 5. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров               | 4   | 4   | ПК-1 |
| 4   | 5.1 Товароведная характеристика молока и сливок                       | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 5.2 Товароведная характеристика кисломолочных напитков                | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 5.3 Товароведная характеристика сметаны и творога.                    | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 5.4 Товароведная характеристика сыра.                                 | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 6. Товароведение и экспертиза кусковых товаров                        | 6   | 4   | ПК-1 |
| 6   | 6.1 Товароведная характеристика чая.                                  | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 6.2 Товароведная характеристика кофе.                                 | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 6.3 Товароведная характеристика пряностей.                            | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 6.4 Товароведная характеристика приправ.                              | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 6.5 Товароведная характеристика безалкогольных напитков.              | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 6.6 Товароведная характеристика слабоалкогольных напитков.            | 0,5 | 0,5 | ПК-1 |
| 0,5 | 6.7 Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков.         | 0,5 | 0,5 | ПК-1 |
| 0,5 | 7. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров                    | 6   | 4   | ПК-1 |
| 6   | 7.1 Товароведная характеристика крахмала.                             | 1   | 1   | ПК-1 |
| 1   | 7.2 Товароведная характеристика                                       | 1   | 1   | ПК-1 |

|   |                                                                 |    |    |      |
|---|-----------------------------------------------------------------|----|----|------|
|   | сахара.                                                         |    |    |      |
| 1 | 7.3 Товароведная характеристика меда                            | 1  | 1  | ПК-1 |
| 1 | 7.4 Товароведная характеристика мармелада и пастильных изделий. | 1  | 1  | ПК-1 |
| 1 | 7.5 Товароведная характеристика карамели и конфет.              | 1  | 1  | ПК-1 |
| 1 | 7.6 Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий.    | 1  | 1  | ПК-1 |
| 1 | 8. Товароведение и экспертиза пищевых жиров                     | 3  | 3  | ПК-1 |
| 3 | 8.1 Классификация пищевых жиров.                                | 1  | 1  | ПК-1 |
| 1 | 8.2 Товароведная характеристика растительных масел.             | 1  | 1  | ПК-1 |
| 1 | 8.3 Товароведная характеристика маргарина и майонеза.           | 1  | 1  | ПК-1 |
|   | 1                                                               | 34 | 34 |      |

### 4.3 Практические занятия не предусмотрены

### 4.4 Лабораторные работы

| № раздела | Наименование занятия                               | Объем в акад. часах  |                       | Используемое лабораторное оборудование                                                                                                                                                                                                                                     | Формируемые компетенции |
|-----------|----------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|           |                                                    | очная форма обучения | очно-заочная обучения |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                         |
| 1         | Экспертиза качества муки                           | 2                    | 2                     | Лаборатория экспертизы качества продовольственных товаров, оснащенная соответствующими средствами измерений: весы электронные Сух 62ОН, нитратометр, сушильный шкаф, титровальная установка, муфельная печь, фотоколориметр, химические реактивы, химическая посуда и т.д. | ПК-1                    |
|           | Экспертиза качества крупы                          | 2                    | 2                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-1                    |
|           | Экспертиза качества макаронных изделий             | 2                    | 2                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-1                    |
|           | Экспертиза качества хлеба                          | 2                    | 2                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-1                    |
|           | Экспертиза качества сухарных и бараночных изделий  | 2                    | 2                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-1                    |
| 2         | Экспертиза качества свежих овощей                  | 2                    | 2                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-1                    |
|           | Экспертиза качества свежих плодов                  | 2                    | 2                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-1                    |
|           | Экспертиза качества переработанных плодов и овощей | 2                    | 2                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-1                    |
| 3         | Экспертиза качества мяса                           | 2                    | 2                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-1                    |
|           | Экспертиза качества колбасных изделий              | 2                    | 2                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-1                    |
|           | Экспертиза качества                                | 2                    | 2                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-1                    |

|       |                                               |    |    |  |      |
|-------|-----------------------------------------------|----|----|--|------|
|       | продуктов переработки мяса                    |    |    |  |      |
| 4     | Экспертиза качества свежей рыбы               | 2  | 2  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества соленой рыбы              | 2  | 2  |  | ПК-1 |
| 5     | Экспертиза качества молока                    | 2  | 2  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества кисломолочных напитков    | 2  | 2  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества сметаны                   | 2  | 2  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества сыра                      | 2  | 2  |  | ПК-1 |
| 6     | Экспертиза качества чая                       | 2  | 2  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества кофе                      | 2  | 2  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества пряностей и приправ       | 2  | 2  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества безалкогольных напитков   | 1  | 1  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества слабоалкогольных напитков | 1  | 1  |  | ПК-1 |
| 7     | Экспертиза качества крахмала                  | 1  | 1  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества сахара                    | 1  | 1  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества меда                      | 1  | 1  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества мармелада                 | 1  | 1  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества конфет                    | 1  | 1  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества печенья                   | 1  | 1  |  | ПК-1 |
| 8     | Экспертиза качества растительных масел        | 1  | 1  |  | ПК-1 |
|       | Экспертиза качества маргарина и майонеза      | 1  | 1  |  | ПК-1 |
| ИТОГО |                                               | 50 | 48 |  |      |

#### 4.5 Самостоятельная работа обучающихся

| Раздел дисциплины                                             | Вид СР                                                                                                  | Объем акад. часов    |                       |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|
|                                                               |                                                                                                         | очная форма обучения | очно-заочная обучения |
| Раздел 1.<br>Товароведение и экспертиза зерномучных товаров   | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2                    | 6                     |
|                                                               | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)                                            | 2                    | 2                     |
|                                                               | Выполнение индивидуальных заданий                                                                       | 2                    | 2                     |
|                                                               | Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)                                             | 2                    | 2                     |
| Раздел 2.<br>Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров  | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2                    | 6                     |
|                                                               | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)                                            | 2                    | 2                     |
|                                                               | Выполнение индивидуальных заданий                                                                       | 2                    | 2                     |
|                                                               | Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)                                             | 2                    | 2                     |
| Раздел 3.<br>Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2                    | 6                     |
|                                                               | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)                                            | 2                    | 2                     |
|                                                               | Выполнение индивидуальных заданий                                                                       | 2                    | 2                     |
|                                                               | Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)                                             | 2                    | 2                     |
| Раздел 4.<br>Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2                    | 6                     |
|                                                               | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)                                            | 2                    | 2                     |
|                                                               | Выполнение индивидуальных заданий                                                                       | 2                    | 2                     |
|                                                               | Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)                                             | 2                    | 2                     |
| Раздел 5.                                                     | Проработка учебного материала по                                                                        | 3                    | 6                     |

|                                                           |                                                                                                         |    |    |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров      | дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)                                  |    |    |
|                                                           | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)                                            | 3  | 2  |
|                                                           | Выполнение индивидуальных заданий                                                                       | 2  | 2  |
|                                                           | Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)                                             | 2  | 2  |
| Раздел 6. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров     | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 3  | 6  |
|                                                           | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)                                            | 3  | 2  |
|                                                           | Выполнение индивидуальных заданий                                                                       | 3  | 2  |
|                                                           | Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)                                             | 3  | 2  |
| Раздел 7. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 3  | 6  |
|                                                           | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)                                            | 3  | 2  |
|                                                           | Выполнение индивидуальных заданий                                                                       | 3  | 2  |
|                                                           | Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)                                             | 3  | 2  |
| Раздел 8. Товароведение и экспертиза пищевых жиров        | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 3  | 6  |
|                                                           | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата (проекта)                                            | 3  | 2  |
|                                                           | Выполнение индивидуальных заданий                                                                       | 3  | 2  |
|                                                           | Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)                                             | 3  | 2  |
| Итого                                                     |                                                                                                         | 78 | 84 |

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров», направление подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2021.

2. Блинникова О.М. Методические рекомендации по проведению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров», направление подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2021.

3. Блинникова О.М. Методические рекомендации по выполнению контрольных работы по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров» для обучающихся направления подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2021.

#### **4.6. Содержание разделов дисциплины**

##### **Раздел 1 «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров»**

Зерно. Ассортимент, качество и экспертиза зерна. Состояние и перспективы развития зернового хозяйства на современном этапе. Основные направления совершенствования ассортимента зерномучных товаров, пути повышения их качества. Рациональное использование зерновых культур.

Мука. Общая характеристика муки. Ассортимент, качество и экспертиза муки. Классификация и пищевая ценность муки основных видов. Особенности реализации и хранения и транспортировки муки. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Крупа. Общая характеристика крупы. Ассортимент, качество и экспертиза крупы. Пищевая ценность крупы основных видов. Особенности реализации, хранения и транспортировки крупы. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Макаронные изделия. Общая характеристика макаронных изделий. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация, пищевая ценность макаронных изделий основных видов. Особенности реализации и хранения и транспортировки макаронных изделий. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Общая характеристика хлеба. Ассортимент, качество и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация и пищевая ценность хлеба основных видов. Особенности реализации и хранения и транспортировки хлеба. Дефекты и болезни хлеба. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Сухарные и бараночные изделия. Общая характеристика сухарных и бараночных изделий. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация и пищевая ценность сухарных и бараночных изделий основных видов. Особенности реализации и хранения и транспортировки сухарных и бараночных изделий. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

##### **Раздел 2 «Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров»**

Состояние и перспективы развития производства, потребления и торговли плодами и овощами на современном этапе. Пути повышения качества и снижение потерь. Значение плодов и овощей в питании.

Свежие плоды. Общая характеристика плодов. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация и пищевая ценность. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Дефекты и болезни.

Свежие овощи. Общая характеристика овощей. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация и пищевая ценность. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Дефекты и болезни.

Продукты переработки плодов и овощей. Основные направления увеличения производства, потребления. Рациональное использование сырья вторичных отходов. Ассортимент, качество и экспертиза. Пищевая ценность и ее отличие от свежих плодов. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

### Раздел 3 «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров»

Общие сведения об убойных с/х животных и производстве мяса. Состояние и перспективы развития животноводства, мясная промышленность. Значение мяса в питании человека.

Мясо. Классификация и маркировка мяса, морфологический состав, пищевая ценность. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Продукты переработки мяса. Копчености, колбасные изделия, консервы, кулинарные и быстрозамороженные готовые блюда.

Общая характеристика. Классификация, производство, пищевая ценность. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

### Раздел 4 «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров»

Общие сведения о рыбе. Состояние и перспективы производства, потребления и торговли. Классификация промысловых рыб и их характеристика. Анатомическое строение, характеристика тканей, внутренних органов. Химический состав и пищевая ценность.

Живая, охлажденная и мороженая рыба. Ассортимент, качество и экспертиза. Производство, дефекты и болезни. Особенности организации торговли, хранения и транспортировки. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Соленые и маринованные товары. Ассортимент, качество и экспертиза. Производство, дефекты и болезни. Особенности организации торговли, хранения и транспортировки. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Копченые рыбные товары. Ассортимент, качество и экспертиза. Производство, дефекты и болезни. Особенности организации торговли, хранения и транспортировки. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Консервы и пресервы. Ассортимент, качество и экспертиза. Производство, дефекты и болезни. Особенности организации торговли, хранения и транспортировки. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, качество и экспертиза. Производство, дефекты и болезни. Особенности организации торговли, хранения и транспортировки. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

#### Раздел 5 «Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров»

Перспективные направления в развитии производства, потребления и торговли молоком и молочными продуктами. Значение молока и молочных продуктов с точки зрения современных требований науки о питании. Нормы потребления.

Молоко и сливки. Состав и свойства, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Особенности реализации, транспортировки и хранения. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Кисломолочные продукты. Общие представления. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Организация реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Сметана и творог. Общие представления. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Организация реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Молочные консервы. Общие представления. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Организация реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Масло коровье. Общие представления. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Организация реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Сыры. Общие представления. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Организация реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

#### Раздел 6 «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров»

Состояние перспективы производства, потребления и торговли вкусовыми товарами на современном этапе.

Чай, кофе. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация и пищевая ценность, производство. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Приправы и пряности. Общая характеристика. Значение в питании человека, Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация, особенности химического состава. Дефекты. Организация торговли, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и

качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Безалкогольные напитки. Общая характеристика. Значение в питании человека. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация, особенности химического состава. Дефекты. Организация торговли, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Слабоалкогольные напитки. Общая характеристика. Значение в питании человека. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация, особенности химического состава. Дефекты. Организация торговли, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Алкоогольные напитки. Общая характеристика. Значение в питании человека. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация, особенности химического состава. Дефекты. Организация торговли, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

#### Раздел 7 «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров»

Крахмал и крахмалопродукты. Крахмал как пищевой продукт. Строение, свойства. Ассортимент, качество и экспертиза. Классификация. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования крахмала. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Сахар. Состояние и перспективы производства, потребления и торговли сахаром. Общая характеристика. Значение в питании. Пищевая ценность, классификация. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования сахара. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Кондитерские изделия. Фруктово-ягодные изделия, какао-порошок, шоколад, конфеты, карамель, драже, ирис, мучные кондитерские изделия. Общая характеристика. Значение в питании. Пищевая ценность, классификация. Ассортимент, качество и экспертиза. Дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования кондитерских изделий. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

#### Раздел 8 «Товароведение и экспертиза пищевых жиров»

Состояние перспективы производства, потребления жировых товаров. Значение жиров в питании, научно обоснованные нормы потребления. Состав и свойства жиров.

Растительные масла. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Жиры животные топленые. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Маргарин. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Кулинарные, кондитерские, хлебопекарные жиры. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

Майонез. Классификация, пищевая ценность, производство. Ассортимент, качество и экспертиза. Особенности реализации, хранения и транспортирования. Обеспечение необходимого уровня качества и его сохранение. Приёмка и учет по количеству и качеству. Оценка качества. Дефекты. Идентификация, выявление и предупреждение фальсификации.

## **5. Образовательные технологии**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентного и личностно - ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского и квазипрофессионального обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий, исследовательской проектной деятельности и мультимедийных учебных материалов.

| Вид учебных занятий    | Форма проведения                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекции                 | Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.                                                                                                                      |
| Лабораторные работы    | Традиционная форма – проведение лабораторных исследований, работа в малых группах                                                                                                                                                                                       |
| Самостоятельная работа | сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и тестированию) и интерактивной формы (выполнение индивидуальных и групповых исследовательских работ) |

## **6. Оценочные средства дисциплины (модуля)**

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, выполнения и защиты проектов; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета и экзамена – теоретические вопросы, контролирующие практические навыки из различных видов

профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Товароведение однородных групп товаров».

**6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров»**

| №<br>п/п | Контролируемые разделы<br>(темы) дисциплины                             | Код<br>контролируемой<br>компетенции | Оценочное средство                                                        |                      |
|----------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|          |                                                                         |                                      | Наименование                                                              | Кол-<br>во           |
| 1        | Товароведение и экспертиза<br>зерномучных товаров                       | ПК-1                                 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для зачета | 80<br>8<br>16<br>23  |
| 1.1      | Товароведная характеристика<br>муки                                     | ПК-1                                 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для зачета | 28<br>2<br>4<br>6    |
| 1.2      | Товароведная характеристика<br>круп                                     | ПК-1                                 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для зачета | 12<br>2<br>4<br>6    |
| 1.3      | Товароведная характеристика<br>макаронных изделий                       | ПК-1                                 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для зачета | 12<br>2<br>4<br>5    |
| 1.4      | Товароведная характеристика<br>хлеба и хлебобулочных изделий            | ПК-1                                 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для зачета | 28<br>2<br>4<br>6    |
| 2        | Товароведение и экспертиза<br>плодоовощных товаров                      | ПК-1                                 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для зачета | 23<br>6<br>12<br>15  |
| 2.1      | Товароведная характеристика<br>свежих овощей                            | ПК-1                                 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для зачета | 7<br>2<br>4<br>5     |
| 2.2      | Товароведная характеристика<br>свежих плодов                            | ПК-1                                 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для зачета | 12<br>2<br>4<br>5    |
| 2.3      | Товароведная характеристика<br>продуктов переработки плодов и<br>овощей | ПК-1                                 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для зачета | 4<br>2<br>4<br>5     |
| 3        | Товароведение и экспертиза<br>мяса и мясных товаров                     | ПК-1                                 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для зачета | 102<br>6<br>12<br>15 |
| 3.1      | Товароведная характеристика<br>мяса                                     | ПК-1                                 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для зачета | 100<br>2<br>4<br>5   |
| 3.2      | Товароведная характеристика<br>колбасных изделий                        | ПК-1                                 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для зачета | 1<br>2<br>4<br>5     |

|     |                                                           |      |                                                                                       |                            |
|-----|-----------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 3.3 | Товароведная характеристика продуктов переработки мяса    | ПК-1 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для зачета             | 1<br>2<br>4<br>5           |
| 4   | Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров          | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена | 22<br>38<br>6<br>12<br>15  |
| 4.1 | Товароведная характеристика живой товарной рыбы           | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена | 7<br>4<br>2<br>4<br>5      |
| 4.2 | Товароведная характеристика охлажденной и мороженой рыбы. | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена | 9<br>13<br>2<br>4<br>5     |
| 4.3 | Товароведная характеристика соленой и копченой рыбы.      | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена | 6<br>21<br>2<br>4<br>5     |
| 5   | Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров      | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена | 50<br>47<br>12<br>24<br>30 |
| 5.1 | Товароведная характеристика молока и сливок               | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена | 14<br>5<br>2<br>4<br>5     |
| 5.2 | Товароведная характеристика кисломолочных напитков        | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена | 9<br>5<br>2<br>4<br>5      |
| 5.3 | Товароведная характеристика сметаны и творога.            | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена | 6<br>6<br>2<br>4<br>5      |
| 5.4 | Товароведная характеристика масла коровьего.              | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена | 8<br>10<br>2<br>4<br>5     |
| 5.5 | Товароведная характеристика молочных консервов.           | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена | 6<br>10<br>2<br>4<br>5     |
| 5.6 | Товароведная характеристика сыра.                         | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов                                           | 7<br>11<br>2               |

|     |                                                           |      |                      |    |
|-----|-----------------------------------------------------------|------|----------------------|----|
|     |                                                           |      | Темы рефератов       | 4  |
|     |                                                           |      | Вопросы для экзамена | 5  |
| 6   | Товароведение и экспертиза вкусовых товаров               | ПК-1 | Тестовые задания     | 60 |
|     |                                                           |      | Задачи               | 63 |
|     |                                                           |      | Темы проектов        | 14 |
|     |                                                           |      | Темы рефератов       | 28 |
|     |                                                           |      | Вопросы для экзамена | 35 |
| 6.1 | Товароведная характеристика чая.                          | ПК-1 | Тестовые задания     | 9  |
|     |                                                           |      | Задачи               | 9  |
|     |                                                           |      | Темы проектов        | 2  |
|     |                                                           |      | Темы рефератов       | 4  |
|     |                                                           |      | Вопросы для экзамена | 5  |
| 6.2 | Товароведная характеристика кофе.                         | ПК-1 | Тестовые задания     | 9  |
|     |                                                           |      | Задачи               | 7  |
|     |                                                           |      | Темы проектов        | 2  |
|     |                                                           |      | Темы рефератов       | 4  |
|     |                                                           |      | Вопросы для экзамена | 5  |
| 6.3 | Товароведная характеристика пряностей.                    | ПК-1 | Тестовые задания     | 8  |
|     |                                                           |      | Задачи               | 4  |
|     |                                                           |      | Темы проектов        | 2  |
|     |                                                           |      | Темы рефератов       | 4  |
|     |                                                           |      | Вопросы для экзамена | 5  |
| 6.4 | Товароведная характеристика приправ.                      | ПК-1 | Тестовые задания     | 7  |
|     |                                                           |      | Задачи               | 6  |
|     |                                                           |      | Темы проектов        | 2  |
|     |                                                           |      | Темы рефератов       | 4  |
|     |                                                           |      | Вопросы для экзамена | 5  |
| 6.5 | Товароведная характеристика безалкогольных напитков.      | ПК-1 | Тестовые задания     | 9  |
|     |                                                           |      | Задачи               | 12 |
|     |                                                           |      | Темы проектов        | 2  |
|     |                                                           |      | Темы рефератов       | 4  |
|     |                                                           |      | Вопросы для экзамена | 5  |
| 6.6 | Товароведная характеристика слабоалкогольных напитков.    | ПК-1 | Тестовые задания     | 9  |
|     |                                                           |      | Задачи               | 7  |
|     |                                                           |      | Темы проектов        | 2  |
|     |                                                           |      | Темы рефератов       | 4  |
|     |                                                           |      | Вопросы для экзамена | 5  |
| 6.7 | Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков. | ПК-1 | Тестовые задания     | 9  |
|     |                                                           |      | Задачи               | 18 |
|     |                                                           |      | Темы проектов        | 2  |
|     |                                                           |      | Темы рефератов       | 4  |
|     |                                                           |      | Вопросы для экзамена | 5  |
| 7   | Товароведение и экспертиза кондитерских товаров           | ПК-1 | Тестовые задания     | 40 |
|     |                                                           |      | Темы проектов        | 12 |
|     |                                                           |      | Темы рефератов       | 24 |
|     |                                                           |      | Вопросы для экзамена | 30 |
| 7.1 | Товароведная характеристика крахмала.                     | ПК-1 | Тестовые задания     | 7  |
|     |                                                           |      | Темы проектов        | 2  |
|     |                                                           |      | Темы рефератов       | 4  |
|     |                                                           |      | Вопросы для экзамена | 5  |
| 7.2 | Товароведная характеристика сахара.                       | ПК-1 | Тестовые задания     | 6  |
|     |                                                           |      | Темы проектов        | 2  |
|     |                                                           |      | Темы рефератов       | 4  |
|     |                                                           |      | Вопросы для экзамена | 5  |
| 7.3 | Товароведная характеристика меда                          | ПК-1 | Тестовые задания     | 6  |
|     |                                                           |      | Темы проектов        | 2  |
|     |                                                           |      | Темы рефератов       | 4  |

|     |                                                             |      |                                                                                       |                           |
|-----|-------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|     |                                                             |      | Вопросы для экзамена                                                                  | 5                         |
| 7.4 | Товароведная характеристика мармелада и пастильных изделий. | ПК-1 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена           | 7<br>2<br>4<br>5          |
| 7.5 | Товароведная характеристика карамели и конфет.              | ПК-1 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена           | 7<br>2<br>4<br>5          |
| 7.6 | Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий.    | ПК-1 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена           | 7<br>2<br>4<br>5          |
| 8   | Товароведение и экспертиза пищевых жиров                    | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена | 29<br>32<br>6<br>12<br>15 |
| 8.1 | Классификация пищевых жиров.                                | ПК-1 | Тестовые задания<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена           | 7<br>2<br>4<br>5          |
| 8.2 | Товароведная характеристика растительных масел.             | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена | 9<br>11<br>2<br>4<br>5    |
| 8.3 | Товароведная характеристика маргарина и майонеза.           | ПК-1 | Тестовые задания<br>Задачи<br>Темы проектов<br>Темы рефератов<br>Вопросы для экзамена | 13<br>21<br>2<br>4<br>5   |

## 6.2. Перечень вопросов для зачета и экзамена

### Перечень вопросов для зачета

1. Крупа. Ассортимент. Производство. (ПК-1)
2. Экспертиза качества крупы. Идентификация и фальсификация (ПК-1)
3. Ассортимент и пищевая ценность крупы. Пшено. Рис. Упаковка, маркировка. (ПК-1)
4. Ассортимент и пищевая ценность крупы. Гречневая крупа. Крупы из овса, пшеницы, ячменя. Кукурузная крупа. Горох. Хранение крупы. (ПК-1)
5. Мука. Классификация. Производство. Пшеничная хлебопекарная мука. (ПК-1)
6. Мука. Особенности производства ржаной муки. Ассортимент ржаной муки. Ячменная мука. (ПК-1)
7. Экспертиза качества муки, хранение. (ПК-1)
8. Пищевая ценность хлеба. Сырье. Производство. Способы приготовления пшеничного теста. (ПК-1)
9. Способы приготовления ржаного теста. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий. (ПК-1)
10. Ассортимент хлеба из пшеничной муки. (ПК-1)
11. Экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий. (ПК-1)
12. Дефекты хлебобулочных изделий. Упаковка, маркировка, хранение. (ПК-1)
13. Макароны изделия. Сырье. Производство. Классификация. (ПК-1)
14. Макароны изделия. Ассортимент трубчатых, нитеобразных, лентообразных, фигурных макаронных изделий. (ПК-1)

15. Экспертиза качества макаронных изделий. (ПК-1)
16. Упаковка, маркировка макаронных изделий. Хранение. Дефекты. (ПК-1)
17. Свежие плоды. Классификация. Ассортимент. (ПК-1)
18. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов. (ПК-1)
19. Экспертиза качества свежих плодов. (ПК-1)
20. Упаковка, маркировка, хранение свежих плодов. (ПК-1)
21. Переработанные плоды. Классификация и ассортимент. (ПК-1)
22. Химический состав и пищевая ценность переработанных плодов. Ассортимент сушеных плодов. (ПК-1)
23. Экспертиза качества переработанных плодов. (ПК-1)
24. Упаковка, маркировка, хранение продуктов переработки плодов. (ПК-1)
25. Свежие овощи. Классификация. Ассортимент. (ПК-1)
26. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей. (ПК-1)
27. Экспертиза качества свежих овощей. (ПК-1)
28. Упаковка, маркировка, хранение овощей. (ПК-1)
29. Продукты переработки овощей. Классификация и ассортимент. (ПК-1)
30. Химический состав и пищевая ценность переработанных овощей. (ПК-1)
31. Экспертиза качества продуктов переработки овощей. (ПК-1)
32. Упаковка, маркировка, хранение продуктов переработки овощей. (ПК-1)
33. Мясо убойных животных. Ткани мяса. Транспортирование и хранение мяса. (ПК-1)
34. Химический состав мяса. Классификация. Клеймение и маркировка мяса. (ПК-1)
35. Экспертиза качества мяса. (ПК-1)
36. Разделка туш для розничной торговли. (ПК-1)
37. Колбасные изделия. Сырье. Производство. (ПК-1)
38. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение колбасных изделий. (ПК-1)
39. Экспертиза качества колбасных изделий. (ПК-1)
40. Классификация и ассортимент колбасных изделий. (ПК-1)
41. Субпродукты. Классификация. Требования к качеству. Упаковка и хранение. (ПК-1)
42. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент натуральных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка и хранение. (ПК-1)
43. Панированные и рубленые полуфабрикаты. Требования к качеству. (ПК-1)
44. Мясные копчености. Классификация. Ассортимент (буженина, рулеты, филей, ветчина в форме). Упаковка. (ПК-1)
45. Требования к качеству мясных копченостей. Ассортимент (окорока, корейка, грудинка, бекон, шейка). Хранение. (ПК-1)
46. Мясные консервы. Классификация. Сырье. Производство. Дефекты. (ПК-1)
47. Мясные консервы. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение. (ПК-1)
48. Экспертиза качества мясных консервов. (ПК-1)

#### **Перечень вопросов для экзамена**

1. Общие сведения о рыбе. Нормы потребления. Анатомическое строение. (ПК-1)
2. Химический состав и пищевая ценность рыбы. (ПК-1)
3. Живая товарная рыба. Классификация и ассортимент. (ПК-1)
4. Особенности организации торговли, хранения и транспортировки живой товарной рыбы. (ПК-1)
5. Экспертиза качества живой товарной рыбы. (ПК-1)
6. Охлажденная рыба. Способы охлаждения рыбы. (ПК-1)
7. Мороженая рыба. Способы замораживания рыбы. (ПК-1)
8. Особенности упаковки, маркировки, транспортирования, хранения и реализации охлажденной и мороженой рыбы. (ПК-1)
9. Соленая и маринованная рыба. Пряный посол. Дефекты соленой и маринованной рыбы. (ПК-1)

10. Экспертиза качества соленой рыбы. (ПК-1)
11. Сушеная рыба. Способы сушки рыбы. (ПК-1)
12. Вяленая рыба. Дефекты вяленой рыбы. (ПК-1)
13. Экспертиза качества вяленой рыбы. (ПК-1)
14. Молоко. Химический состав и пищевая ценность. (ПК-1)
15. Молоко. Приемка молока на заводе. Виды термической обработки. (ПК-1)
16. Ассортимент молока. Способы фальсификации. (ПК-1)
17. Экспертиза качества молока. (ПК-1)
18. Товароведная характеристика сливок. (ПК-1)
19. Кисломолочные напитки. Классификация. Производство. (ПК-1)
20. Кисломолочные напитки смешанного брожения. (ПК-1)
21. Экспертиза качества кисломолочных напитков. (ПК-1)
22. Кисломолочные продукты. Творог. Производство. (ПК-1)
23. Кисломолочные продукты. Творог. Хранение. (ПК-1)
24. Экспертиза качества творога. (ПК-1)
25. Кисломолочные продукты. Сметана. Производство. Хранение. (ПК-1)
26. Кисломолочные продукты. Сметана. Упаковка, маркировка, хранение. (ПК-1)
27. Экспертиза качества творога. (ПК-1)
28. Кисломолочные напитки молочно-кислого брожения. (ПК-1)
29. Творожные изделия. (ПК-1)
30. Масло коровье. Товароведная характеристика и потребительские свойства. Производство. (ПК-1)
31. Ассортимент и классификация сливочного масла. Фасование, транспортирование и хранение. (ПК-1)
32. Экспертиза качества сливочного масла. (ПК-1)
33. Диетические и лечебно-профилактические свойства кисломолочных напитков. Биотехнология кисломолочных напитков и сметаны. (ПК-1)
34. Классификация и ассортимент сыра. Сырье. (ПК-1)
35. Особенности производства сыра. (ПК-1)
36. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Особенности реализации. (ПК-1)
37. Дефекты сыра. Плавленный сыр. (ПК-1)
38. Экспертиза качества сыра. (ПК-1)
39. Чай. Характеристика сырья. Химический состав, пищевая ценность. (ПК-1)
40. Классификация и ассортимент. Производство черного байхового чая. (ПК-1)
41. Зеленый, желтый, красный байховые чаи. Ароматизированный чай. (ПК-1)
42. Экспертиза качества чая. (ПК-1)
43. Упаковка, маркировка и хранение чая. Дефекты. (ПК-1)
44. Кофе. Классификация. Химический состав сырого кофе. (ПК-1)
45. Кофе натуральный жареный. Производство. Ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение. (ПК-1)
46. Растворимый кофе. Производство. (ПК-1)
47. Экспертиза качества растворимого кофе. (ПК-1)
48. Кофейные напитки. (ПК-1)
49. Безалкогольные плодово-ягодные газированные напитки. (ПК-1)
50. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. (ПК-1)
51. Классификация и ассортимент соков и нектаров. (ПК-1)
52. Сиропы. Экстракты. Морсы. (ПК-1)
53. Газированные безалкогольные напитки. Искусственные и природные минеральные воды. (ПК-1)
54. Экспертиза качества безалкогольных напитков. (ПК-1)
55. Квас и напитки из хлебного сырья. (ПК-1)
56. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Сырье для производства. (ПК-1)

57. Производство пива. Ассортимент. (ПК-1)
58. Экспертиза качества пива. (ПК-1)
59. Брага. Медовые напитки. (ПК-1)
60. Алкогольные напитки. Этиловый спирт. (ПК-1)
61. Алкогольные напитки. Водка. (ПК-1)
62. Алкогольные напитки. Ликеро-водочные изделия. Ликеры. Пунши. (ПК-1)
63. Алкогольные напитки. Настойки. Бальзамы. Джин. Аперитивы. (ПК-1)
64. Крепкие алкогольные напитки. Ром. Виски. (ПК-1)
65. Экспертиза качества алкогольных напитков. Хранение алкогольных напитков. (ПК-1)
66. Виноградные вина. Классификация. Производство. (ПК-1)
67. Характеристика отдельных групп вина. (ПК-1)
68. Игристые вина. (ПК-1)
69. Пряности. Классификация и ассортимент. Химический состав. Упаковка. Хранение. (ПК-1)
70. Экспертиза качества пряностей. (ПК-1)
71. Приправы. Соль. Лимонная кислота. (ПК-1)
72. Приправы. Горчица. Хрен столовый. Соловый уксус. (ПК-1)
73. Экспертиза качества приправ. (ПК-1)
74. Крахмал. Строение крахмального зерна, свойства. Классификация. Ассортимент. (ПК-1)
75. Производство крахмала. Дефекты. (ПК-1)
76. Экспертиза качества крахмала. (ПК-1)
77. Упаковка и хранение крахмала. Крахмалопродукты. (ПК-1)
78. Сахар. Общая характеристика. Значение в питании. Пищевая ценность. (ПК-1)
79. Производство сахара-песка. Сахар рафинад, Дефекты. (ПК-1)
80. Экспертиза качества сахара-песка. Особенности реализации и хранения. (ПК-1)
81. Мед. Классификация и ассортимент. Химический состав. Искусственный мед. (ПК-1)
82. Мед. Дефекты. Фальсификация. Упаковка, маркировка, хранение. (ПК-1)
83. Экспертиза качества меда. (ПК-1)
84. Мармелад. Классификация. Производство. (ПК-1)
85. Экспертиза качества мармелада. (ПК-1)
86. Пастильные изделия. Классификация. Производство. (ПК-1)
87. Упаковка, маркировка, хранение пастильных изделий. (ПК-1)
88. Экспертиза качества пастильных изделий. (ПК-1)
89. Экспертиза качества карамели. (ПК-1)
90. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение карамели. (ПК-1)
91. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент. (ПК-1)
92. Производство печенья. Упаковка, маркировка. Хранение. (ПК-1)
93. Экспертиза качества печенья. (ПК-1)
94. Крекер. Галеты. (ПК-1)
95. Карамель. Классификация. Производство. (ПК-1)
96. Карамель. Упаковка, маркировка, хранение, реализация. Дефекты. (ПК-1)
97. Экспертиза качества карамели. (ПК-1)
98. Конфеты. Помадная, молочная, фруктовая, желейная, желеино-фруктовая, пралиновая конфетные массы. (ПК-1)
99. Конфеты. Сбивная, грильяжная, марципановая, кремовая, ликерная, комбинированная конфетные массы. (ПК-1)
100. Конфеты. Формование конфетных масс. Упаковка. Хранение. Реализация. (ПК-1)
101. Экспертиза качества конфет. (ПК-1)
102. Значение жиров в питании. Нормы потребления. Пищевая ценность. (ПК-1)
103. Растительные масла. Классификация сырья. Производство. (ПК-1)

104. Растительные масла. Извлечение масла из маслосодержащего сырья. Рафинация. (ПК-1)
105. Растительные масла. Расфасовка, упаковка, маркировка, хранение. (ПК-1)
106. Экспертиза качества растительных масел. (ПК-1)
107. Ассортимент растительных масел. (ПК-1)
108. Маргариновая продукция. Маргарин. Сырье для производства. (ПК-1)
109. Маргарин. Производство. (ПК-1)
110. Упаковка, маркировка, хранение маргарина. Классификация и ассортимент маргарина. (ПК-1)
111. Экспертиза качества маргарина. (ПК-1)
112. Майонез. Сырье для производства. (ПК-1)
113. Производство майонеза. Фасовка, маркировка, хранение. (ПК-1)
114. Классификация и ассортимент майонеза. (ПК-1)
115. Экспертиза качества майонеза. (ПК-1)

### 6.3. Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг -100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного – (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающегося по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

| Уровни освоения компетенций                            | Критерии оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Оценочные средства (кол. баллов)                                                                         |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Продвинутый (75 -100 баллов) - «отлично» или «зачтено» | Выполнение полного объема работы; правильные и четкие ответы на вопросы билета; правильные и четкие ответы на дополнительные вопросы; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам;<br>– полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины: потребительских свойств товаров; факторов формирующих и сохраняющих качество товаров;<br>– умение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности; ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований;<br>– владение методами классификации товаров; методами экспертизы, определения качества товаров; методами определения показателей ассортимента | Тестовые задания (31-40)<br>Реферат (проект, задачи) (9-10)<br>Вопросы к зачету, экзамену (38-50 баллов) |
| Базовый (50 -74 балла) – «хорошо» или «зачтено»        | Выполнение объема работ на 75-80%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на основные и дополнительные вопросы билета; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам;<br>– знание учебного материала из разных разделов дисциплины: потребительских свойств товаров; факторов формирующих и сохраняющих качество товаров;<br>– умение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности; ясно излагать изученный материал, производить собственные размышления;<br>– владение методами классификации товаров; методами экспертизы, определения качества товаров; методами определения показателей ассортимента                                                                                                      | Тестовые задания (21-30)<br>Реферат (проект, задачи) (7-8)<br>Вопросы к зачету, экзамену (25-37)         |

|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пороговый<br>(35 - 49 баллов) –<br>«удовлетвори-<br>тельно»<br>или «зачтено»                                                        | Выполнение объема работы на 50-60%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в ответах на дополнительные вопросы; проблемы в формулировании собственного мнения<br>– знание учебного материала из разных разделов дисциплины: потребительских свойств товаров; факторов формирующих и сохраняющих качество товаров;<br>– умение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности; достаточно грамотно излагать изученный материал;<br>– достаточное владение методами классификации товаров; методами экспертизы, определения качества товаров; методами определения показателей ассортимента            | Тестовые задания<br>(11-20)<br>Реферат (проект,<br>задачи) (5-6)<br>Вопросы к зачету,<br>экзамену (18-24) |
| Низкий<br>(допороговый)<br>(компетенция не<br>сформирована)<br>(менее 35 баллов) –<br>«неудовлетворител<br>ьно»<br>или «не зачтено» | Выполнено менее 50% объема работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по основным и дополнительным вопросам; неумение формулировать собственное мнение<br>– незнание учебного материала из разных разделов дисциплины: потребительских свойств товаров; факторов формирующих и сохраняющих качество товаров;<br>– неумение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности;<br>– неумение излагать изученный материал, производить собственные размышления<br>– не владение методами классификации товаров; методами экспертизы, определения качества товаров; методами определения показателей ассортимента | Тестовые задания<br>(0-10)<br>Реферат (проект,<br>задачи) (0-4)<br>Вопросы к зачету,<br>экзамену (0-17)   |

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### 7.1. Учебная литература

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров. [Электронный ресурс] / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 930 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/70588>
2. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. [Электронный ресурс] / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2016. — 374 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/72412>
3. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Электронный ресурс] / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 328 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50274>
4. Блинникова О.М. Учебное пособие «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров». – Мичуринск-Наукоград РФ, 2007. – 234 с. (гриф УМО)
5. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник/Под ред. Шевченко В.В. – М.: ИНФРА-М, 2005. – 282 с.
6. Резниченко, И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий.

[Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2014. — 203 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/60196>

7. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум). [Электронный ресурс] / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/52616>

8. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов – 5-е изд., испр. под ред. Касторных М. С. / М.С. Касторных, В.А.Кузьмина и др. - М. : Изд. центр «Академия», 2014.

9. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Н.В. Коник. – 2013 г.

10. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Дашков и К°, 2010.

11. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. - 2014.

12. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник. – М.: Дашков и К. - 2005. – 416 с.

13.Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. – М.: Дашков и К. - 2005. – 404 с.

14. Законы РФ, действующие нормативные документы на конкретные виды продукции, термины и определения, правила приемки, методы контроля (Технические регламенты, ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ, СанПин и др.).

10. Периодические издания: «Товаровед продовольственных товаров», «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Вопросы питания», «Спрос», «Эксперт», «Конкуренты и качество», «Потребитель», «Современная торговля» и др.

## **7.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
2. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru).
3. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

## **7.3. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)**

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров», направление подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2018.

2. Блинникова О.М. Методические рекомендации по проведению лабораторных работ по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров», направление подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2018.

3. Блинникова О.М. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров» для обучающихся направления подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2018.

## **7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)**

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать

конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

#### **7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.com/>) (договор на оказание услуг от 01.09.2025 № б/н (Сетевая электронная библиотека).

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 01.12.2025 № 04-УТ/2025).

3. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 01.09.2025 № 7326).

4. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25).

5. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.09.2024 № 101/НЭБ/4712-п).

6. Договор о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» Филиал «Специальная библиотека для слепых им. Н.А. Островского» (<https://www.tambovlib.ru>) (договор о сотрудничестве от 10.10.2024 № 0001).

#### **7.4.2. Информационные справочные системы**

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 24.02.2026 № 12760 /13900/ЭС).

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 11.02.2026 № 194-01/2026).

#### **7.4.3. Современные профессиональные базы данных**

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 06.11.2025 № 505/2025)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

#### **7.4.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства**

| № | Наименование | Разработчи<br>к ПО | Доступност<br>ь | Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии) | Реквизиты подтверждаю |
|---|--------------|--------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|---|--------------|--------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

|   |                                                                                                                                                                                     | (правообладатель)                               | (лицензионное, свободно распространяемое) |                                                                                                                                               | щего документа (при наличии)                                                                             |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Microsoft Windows, Office Professional                                                                                                                                              | Microsoft Corporation                           | Лицензионное                              | -                                                                                                                                             | Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно                                               |
| 2 | Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса                                                                                                        | АО «Лаборатория Касперского» (Россия)           | Лицензионное                              | <a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>   | Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 17.12.2025 № б/н, срок действия: с 18.12.2025 по 17.12.2026  |
| 3 | МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)                                                                                                 | ООО «Новые облачные технологии» (Россия)        | Лицензионное                              | <a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a> | Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно                    |
| 4 | Офисный пакет «Р7-Офис» (desktopная версия)                                                                                                                                         | АО «Р7»                                         | Лицензионное                              | <a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041</a> | Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно                   |
| 5 | Операционная система «Альт Образование»                                                                                                                                             | ООО "Базальт свободное программное обеспечение" | Лицензионное                              | <a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015</a> | Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно                   |
| 6 | Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagiat.ru">https://docs.antiplagiat.ru</a> ) | АО «Антиплагиат» (Россия)                       | Лицензионное                              | <a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a> | Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 16.05.2025 № 10567, срок действия: с 16.06.2025 по 15.06.2026 |

|   |                                                   |                          |                           |   |   |
|---|---------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|---|---|
| 7 | Acrobat Reader<br>- просмотр документов PDF, DjVU | <u>Adobe Systems</u>     | Свободно распространяемое | - | - |
| 8 | Foxit Reader<br>- просмотр документов PDF, DjVU   | <u>Foxit Corporation</u> | Свободно распространяемое | - | - |

#### 7.4.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

#### 7.4.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: [miro.com](https://miro.com)
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
5. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
6. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
7. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

#### 7.4.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

|    | Цифровые технологии | Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии | Формируемые компетенции                                                                                                | ИДК                                                                                                                                                                     |
|----|---------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Облачные технологии | Лекции<br>Практические занятия                                     | ПК-1 – Способен организовать и осуществлять коммерческую деятельность в том числе с использованием цифровых технологий | ИД-1 ПК-1 – Собирает и обрабатывает исходные данные для составления проектов коммерческой деятельности, в том числе с использованием инструментов электронной коммерции |

### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные занятия с обучающимися проводятся в закрепленных за кафедрой экономики и коммерции аудиториях 1/403, 1/405, а также в других аудиториях университета согласно расписанию. Перечень материально-технического обеспечения дисциплины включает: компьютерный класс, мультимедийную аппаратуру; доступ к сети Интернет (во время самостоятельной подготовки), наглядные пособия в виде плакатов и стендов в специализированных аудиториях.

| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы                                                                                                                                                                                             | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (ул. Интернациональная д.101 - 1/403)                                                                                                                                                                       | 1. Проектор Acer (инв. № 1101047180)<br>Экран рулонный<br>2. Компьютер Celeron D 430 (инв. № 2101045094)<br>3. Стенд (инв. №1101043023)<br>4. Стенд (инв. №1101043022)<br>Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.<br>Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.                                                                                                                     | 1. Microsoft Windows XP (лицензия № 49413124).<br>2. Microsoft Office 2003 (лицензия № 65291658).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория экономики) (ул. Интернациональная д.101 - 1/405) | 1. Компьютер DualCore, мат. плата Asus P5G41C-MLX, опер. память 2048 Mb, монитор 19" (инв. № 2101045266, 2101045265, 2101045264, 2101045263, 2101045262, 2101045261, 2101045260, 2101045259, 2101045258, 2101045257, 2101045256, 2101045255, 2101045254, 2101045253, 2101045252)<br>2. Коммутатор DES ((инв. №1101043026)<br>3. Концентратор (инв. №2101061683)<br>Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета. | 1. Microsoft Windows XP (лицензия № 49413124).<br>2. Microsoft Office 2003 (лицензия № 65291658).<br>3. Project Expert 7 (договор от 18.12.2012 № 0354/1П-06).<br>4. Audit Expert 4 Professional (договор от 18.12.2012 № 0354/1П-06).<br>5. Statistica Base 6 (договор от 12.01.2012 № 6/12/A)<br>Профессиональные базы данных:<br>1. Обзор ситуации на агропродовольственном рынке. – Режим доступа: <a href="http://mcx.ru/analytics/agro-food-market/">http://mcx.ru/analytics/agro-food-market/</a> .<br>2. Обзор конъюнктуры аграрного рынка. - Режим доступа: <a href="http://www.specagro.ru/#/analytics/287">http://www.specagro.ru/#/analytics/287</a> .<br>3. Центральная база статистических данных. - Режим доступа: <a href="http://cbsd.gks.ru/">http://cbsd.gks.ru/</a> .<br>4. Показатели, характеризующие импортозамещение в России. – Режим доступа: <a href="http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/importexchange/">http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/importexchange/</a> .<br>5. Центр корпоративной информации. – Режим доступа: <a href="http://www.e-disclosure.ru/">http://www.e-disclosure.ru/</a> . |
| Помещение                                                                                                                                                                                                                                                             | 1. Компьютер Celeron E3500                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1. Microsoft Windows XP Professional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| для самостоятельной работы (компьютерный класс) (ул. Интернациональная д. 101 - 1/115) | (инв. №2101045275)<br>2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)<br>3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)<br>4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)<br>5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)<br>6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)<br>7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)<br>8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)<br>Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета. | Russian от 31.12.2006 № 18495261<br>2. Windows Office Professional 2003 Win 32 Russian<br>3. Windows для учебных заведений (№ лицензии 18495261: Microsoft Windows XP Professional Russian)<br>Профессиональные базы данных:<br>1. Обзор ситуации на агропродовольственном рынке. – Режим доступа: <a href="http://mcx.ru/analytics/agro-food-market/">http://mcx.ru/analytics/agro-food-market/</a> .<br>2. Обзор конъюнктуры аграрного рынка. - Режим доступа: <a href="http://www.specagro.ru/#/analytics/287">http://www.specagro.ru/#/analytics/287</a> .<br>3. Центральная база статистических данных. - Режим доступа: <a href="http://cbsd.gks.ru/">http://cbsd.gks.ru/</a> .<br>4. Показатели, характеризующие импортозамещение в России. – Режим доступа: <a href="http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/importexchange/">http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/importexchange/</a> .<br>5. Центр корпоративной информации. – Режим доступа: <a href="http://www.e-disclosure.ru/">http://www.e-disclosure.ru/</a> . |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Товароведение однородных групп товаров» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. №963

Автор: доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, к.т.н. Блинникова О.М.

Рецензент: доцент кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, к.с.-х.н. Попова Е.И.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от «13» апреля 2022 г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от «19» апреля 2022 г.

Рабочая программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от «21» апреля 2022 г.

Рабочая программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 13 от «9» июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ. Протокол № 10 от «20» июня 2023 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Рабочая программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО. Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол №10 от «13» мая 2024 г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от «21» мая 2024 г.

Рабочая программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 9 от «23» мая 2024 г.

Рабочая программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол №8 от «8 апреля» 2025 г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от «15» апреля 2025 г.

Рабочая программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от «23» апреля 2025 г.

Рабочая программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол Протокол № 9 от «14» апреля 2026 года.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 20 апреля 2026 года г.

Рабочая программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 7 от 22 апреля 2026 г

Оригинал документа хранится на кафедре экономики и коммерции