



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ МЕЖДУНАРОДНЫХ ЭКОНОМИЧЕСКИХ СВЯЗЕЙ»
INSTITUTE OF INTERNATIONAL ECONOMIC RELATIONS**

Принята на заседании
Учёного совета ИМЭС
(протокол от 27 марта 2025 г. № 8)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ИМЭС Ю.И. Богомолова
27 марта 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

по направлению подготовки
38.03.06 Торговое дело

Направленность (профиль)
«Управление продажами»

Приложение 4
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело,
направленность (профиль) «Управление продажами»

Рабочая программа дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, направленность (профиль) «Управление продажами» и предназначена для обучающихся очно-заочной формы обучения.

1. АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12.08.2020 № 963.

Изучение дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» ориентировано на получение обучающимися знаний в области товароведения продовольственных товаров, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации. Дисциплина призвана привить знания и навыки в области товароведения продовольственных товаров. Освоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования продовольственных свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности.

Создание целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина включена в учебные планы по программам бакалавриата по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело и входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1. Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре.

Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» является теоретическая и практическая подготовка обучающихся в области товароведения однородных групп продовольственных товаров.

Задачи дисциплины:

- изучение классификации, ассортимента однородных групп продовольственных товаров;
 - организация и осуществление контроля качества продовольственных товаров;
 - изучение организации проведения экспертизы качества продовольственных товаров;
 - организация оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных товаров в сфере обращения;
 - изучение технологии производства, дефектов и потерь однородных групп продовольственных товаров;
 - создание необходимых условий для хранения, складирования и транспортирования продовольственных товаров;
- изучение основных факторов, формирующих и сохраняющих качество продовольственных товаров.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, предусмотренных образовательной программой.

Результаты освоения ООП (содержание компетенций)	Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине			Формы образовательной деятельности
			выпускник должен знать	выпускник должен уметь	выпускник должен иметь практический опыт	
Способен решать профессиональные задачи, находить, анализировать и оценивать информацию, необходимую для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, товароведной и (или) торговой-технологической) в целях управления торгово-экономическими системами	ПК-1	ПК-1.2 Осуществляет поиск, сбор и анализ информации необходимой для решения профессиональных задач по управлению торгово-экономическим и системами	Знает основные нормативно-технические документы, содержащие требования к качеству, маркировке, условиям хранения и реализации однородных групп продовольственных товаров	Умеет исследовать и анализировать информацию, полученную при оценке качества, маркировки, условий хранения и реализации однородных групп продовольственных товаров в целях управления торгово-экономическими системами	Имеет практический опыт применения методов проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и оценки маркировки однородных групп продовольственных товаров, предусмотренных в нормативно-технической документации	<u>Контактная работа:</u> Лекции Лабораторный практикум <u>Самостоятельная работа</u> Конспект
		ПК-1.3. Определяет и решает профессиональные задачи в области коммерческой, маркетинговой, товароведной и (или) торговой-технологической деятельности	Знает основные требования к качеству, маркировке, условиям хранения и показатели качества однородных групп продовольственных товаров при решении	Умеет устанавливать соответствие содержания маркировки и потребительских свойств продовольственных товаров установлен	Имеет практический опыт использовать современные методы оценки качественных характеристик продовольственных товаров, обеспечения необходимых условий	

Результаты освоения ООП (содержание компетенций)	Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине			Формы образовательной деятельности
			выпускник должен знать	выпускник должен уметь	выпускник должен иметь практический опыт	
			профессиональных задач в области коммерческой, маркетинговой, товароведной и (или) торговой-технологической деятельности	ным требованиям при решении профессиональных задач в области коммерческой, маркетинговой, товароведной и (или) торговой-технологической деятельности	хранения, транспортирования и реализации товаров при решении профессиональных задач	

3. Тематический план

Наименование тем	Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий)									Самостоятельная работа обучающихся	ТКУ / балл Форма ПА
	Лекции	Семинары	Практикум по решению задач	Ситуационный практикум	Мастер-класс	Лабораторный практикум	Тренинг	Дидактическая	Из них в форме		
<i>Тема 1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: основные понятия</i>	2					3				22	Отчет по Лабораторному практикуму № 1 / 7 Отчет по Лабораторному практикуму № 2 / 7 Отчет по Лабораторному практикуму № 3 / 7
<i>Тема 2. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения</i>	2					3				22	Отчет по Лабораторному практикуму № 4 / 7 Отчет по Лабораторному практикуму № 5 / 7 Отчет по Лабораторному практикуму № 6 / 7

											Отчет Лабораторному практикуму № 7 / 7	по
											Отчет Лабораторному практикуму № 8 / 7	по
<i>Тема 3. Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения</i>	2					3				22	Отчет Лабораторному практикуму № 9 / 7	по
											Отчет Лабораторному практикуму № 10 / 7	по
											Отчет Лабораторному практикуму № 11 / 7	по
											Отчет Лабораторному практикуму № 12 / 7	по
<i>Тема 4. Товароведение и экспертиза товаров смешанного происхождения</i>	2					3				22	Отчет Лабораторному практикуму № 13 / 8	по
											Отчет Лабораторному практикуму № 14 / 8	по
Всего:	8					12				88		
Контроль, час	36									Экзамен		
Объем дисциплины (в академических часах)	144											
Объем дисциплины (в зачетных единицах)	4											

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: основные понятия

Основные методы исследования качества, химический состав пищевых продуктов. Пищевая ценность, показатели качества продовольственных товаров. Стандартизация и подтверждения соответствия, информация о продуктах, кодификация. Хранение продуктов, основные изменения при хранении, товарные потери. Производственный и торговый ассортимент, формирование ассортимента, принципы ассортиментной политики. Информация для потребителя, нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продуктов. Оценка и экспертиза качества продовольственных товаров. Основные органолептические и лабораторные методы исследования качества сырья и продуктов, понятие об экспертизе, приемке и отборе проб, основные требования к сенсорной оценке качества, балльные шкалы, проведение дегустаций.

Тема 2. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения

Зерновые культуры, строение и состав основных видов зерна. Крупы, мука, хлебобулочные изделия, макароны: ассортимент, понятие о производстве, требования к качеству, дефекты. Экспертиза качества муки и хлебобулочных изделий. Краткая характеристика свежих овощей и плодов, ассортимент и товароведная оценка. Дефекты, болезни, повреждения и условия хранения. Технология, ассортимент и характеристика переработанных плодов и овощей (консервов, томатопродуктов, соленой, сушеной,

замороженной и др. продукции). Свежие и переработанные грибы. Дефекты плодоовощной продукции, условия хранения, свежие и переработанные грибы. Сахар. Пищевая ценность. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Кондитерские изделия. Общая классификация. Пищевая ценность. Оценка качества кондитерских товаров. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Экспертиза качества мучных и сахаристых кондитерских товаров.

Тема 3. Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения

Классификация, товароведная характеристика мяса сельскохозяйственных животных. Разделка и клеймение мяса, характеристика субпродуктов. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Оценка качества мясных товаров. Технология и ассортимент, характеристика колбасных изделий, мясных копченостей и консервов; дефекты, условия хранения. Нормы естественной убыли мяса и мясных товаров. Яичные товары. Пищевая ценность. Химический состав и строение яйца. Классификация, оценка и экспертиза качества яйца. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Ассортимент молока и молочных продуктов, понятие о производстве, товароведная характеристика, дефекты, условия хранения. Состав пищевая ценность. Оценка и экспертиза качества молочных продуктов. Промысловые рыбы и нерыбное водное сырье, характеристика ассортимента рыбы и рыбных продуктов, дефекты, условия хранения. Классификация рыбы. Классификация продуктов переработки рыбы. Оценка и экспертиза качества рыбных товаров. Дефекты рыбы и продуктов ее переработки. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении.

Тема 4. Товароведение и экспертиза товаров смешанного происхождения

Пищевые животные жиры и масла, технология, классификация и характеристика ассортимента. Пищевая ценность. Оценка и экспертиза качества пищевых жиров. Маркировка, условия и сроки хранения, дефекты, условия хранения пищевых жиров. Классификация вкусовых товаров. Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность, свойства и показатели их характеризующие. Сравнительная товароведная характеристика алкогольных и безалкогольных напитков. Чай, кофе, пряности и приправы, пищевые добавки, табачные изделия. Оценка и экспертиза качества вкусовых товаров. Хранение вкусовых товаров.

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Перечень основной и дополнительной литературы

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 549 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18780-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/569020>
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Дашков и К°, 2018. — 950 с.: ил. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166>

Дополнительная литература

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова; отв. ред. Ж.Ю. Койтова. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 192 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495843>

2. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Е.Ю. Райкова. – Москва: Дашков и К°, 2017. – 412 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495824>

5.2. Описание материально-технической базы

Учебная аудитория № 402 для проведения учебных занятий, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения:

- столы (включая стол для преподавателя) – 17 шт.;
- стулья (включая стул для преподавателя) – 33 шт.;
- моноблок с установленным программным обеспечением – 1 шт.;
- компьютерная мышь – 1 шт.;
- клавиатура – 1 шт.;
- колонки – 2 шт.;
- проектор – 1 шт.;
- экран – 1 шт.;
- доска маркерная – 1 шт.

Лицензионное программное обеспечение:

- Windows (зарубежное, возмездное);
- MS Office (зарубежное, возмездное);
- Adobe Acrobat Reader (зарубежное, свободно распространяемое);
- КонсультантПлюс: «КонсультантПлюс: Студент» (российское, свободно распространяемое)

Учебная аудитория № 105 (Специализированная аудитория для лиц с ОВЗ), для проведения учебных занятий, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения:

- столы (включая стол преподавателя) – 4 шт.;
- стулья (включая стул преподавателя) – 4 шт.;
- моноблоки с установленным программным обеспечением – 4 шт.;
- компьютерные мыши – 4 шт.;
- клавиатуры – 4 шт.;
- акустический усилитель – 1 шт.;
- колонки – 2 шт.;
- телевизор – 1 шт.;
- МФУ – 1 шт.;
- интерактивная электронная доска на мобильной платформе – 1 шт.;
- портативная индукционная система для слабослышащих (индукционная петля) – 1 шт.;
- портативный бытовой усилитель звука – 1 шт.;
- лупа пластмассовая – 1 шт.;
- прибор письма по Брайлю – 1 шт.;
- грифель для письма по Брайлю (мужской – 1 шт., женский – 1 шт.);
- тетради для письма по Брайлю – 3 шт.
- бумага для письма по Брайлю – 1 пачка;
- активный захват для инвалидов – 1 шт.

Лицензионное программное обеспечение:

Windows (зарубежное, возмездное), MS Office (зарубежное, возмездное), Adobe Acrobat Reader (зарубежное, свободно распространяемое), Comodo Internet Security (зарубежное, свободно распространяемое), графический редактор GIMP (зарубежное, свободно распространяемое), Planner 5D (российское, свободно распространяемое), Sweet Home 3D (зарубежное, свободно распространяемое), Дизайн Интерьера 3D (российское, свободно распространяемое), КонсультантПлюс: «КонсультантПлюс: Студент» (российское, свободно распространяемое)

Для лиц с ОВЗ:

расширенный дверной проём (не менее 900 мм), оснащенный контрастной лентой для обеспечения безопасности передвижения маломобильных и слабовидящих лиц, перед входом и внутри аудитории предусмотрена зона для разворота кресла-коляски; перед входом установлено контрастное тактильное напольное покрытие, наименование аудитория («Аудитория для лиц с ОВЗ») и номер («105») продублировано шрифтом Брайля на дверных табличках контрастного цвета.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся – аудитория № 113 (в том числе, адаптированная аудитория для лиц с ОВЗ), оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения:

- столы (включая стол преподавателя) – 6 шт.;
- стулья (включая стул преподавателя) – 6 шт.;
- ноутбуки с установленным программным обеспечением, с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду института – 6 шт.;
- компьютерные мыши – 6 шт.;
- колонки – 2 шт.;
- проектор – 1 шт.;
- экран – 1 шт.;
- МФУ – 1 шт.;
- телевизор – 1 шт.;
- доска маркерная – 1 шт.

Лицензионное программное обеспечение:

- Windows (зарубежное, возмездное);
- MS Office (зарубежное, возмездное);
- Adobe Acrobat Reader (зарубежное, свободно распространяемое);
- КонсультантПлюс: «КонсультантПлюс: Студент» (российское, свободно распространяемое)

Аудитория расположена на 1 этаже, имеет расширенный дверной проём (не менее 900 мм), оснащенный контрастной лентой для обеспечения безопасности передвижения маломобильных и слабовидящих лиц, перед входом и внутри аудитории предусмотрена зона для разворота кресла-коляски; перед входом установлено контрастное тактильное напольное покрытие, наименование аудитория («Адаптированная аудитория для лиц с ОВЗ») и номер («113») продублировано шрифтом Брайля на дверных табличках контрастного цвета.

5.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе комплект лицензионного программного обеспечения, электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. <http://biblioclub.ru> – ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
2. <https://urait.ru> – ЭБС «Образовательная платформа Юрайт»

3. https://elibrary.ru/org_titles.asp?orgsid=14364 – научная электронная библиотека (НЭБ) «eLIBRARY.RU»
4. <https://student2.consultant.ru/> – онлайн-версия КонсультантПлюс: Студент информационной справочной системы «КонсультантПлюс»