

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО
СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ**

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки (специализация) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья;

- изучение факторов, влияющих на качество товаров, получаемых на основе сырья растительного происхождения, возможности их хранения без потери качества, а также реализацию, как основной источник дохода сельскохозяйственных предприятий.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.10 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Товароведение и экспертиза продукции растениеводства» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-8	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции Физико-химические методы анализа

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-8 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-8.1 владеет методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;	<i>Знать:</i> характеристику растительного сырья и продуктов переработки как товара характеристику сырья животного происхождения и продуктов переработки как <i>Уметь:</i> определять качество товаров растительного происхождения и продуктов переработки;

		<p>определять качество товаров животного происхождения и продуктов переработки.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками поиска научно-технической и патентной литературы по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки навыками поиска технических данных, показателей и результатов работы предприятий по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки</p>
--	--	---

4.Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.10 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки составляет составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Курс №3		Курс №4	
			КР	СР	КР	СР
Лекции (Л)	6		4		2	
Лабораторные работы (ЛР)	8		6		2	
Практические занятия (ПЗ)						
Семинары(С)						
Курсовое проектирование (КП)	2				2	
Самостоятельная работа		126		98		28
Промежуточная аттестация	4				4	

Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Экзамен			
Всего	20	126	10	98	10	28

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплин

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Введение в дисциплину. Безопасность пищевых продуктов	4	2							8		ПК-8.1
Тема 2. Определение принадлежности товара, согласно классификации, кодирования и маркировки.	4		2					8	8		ПК-8.1
Тема 3. Методика определения содержания минеральных и органических примесей с выделением и классификацией вредной примеси.	4							8			ПК-8.1

Тема 14. Товароведная оценка сливочного масла, маргарина	4						2			ПК-8.1
Тема 15. Товароведная оценка растительного масла	4						2			ПК-8.1
Тема 16. Экспертиза качества ликероводочной	4						6			ПК-8.1
Тема 17. Товароведная оценка свежести мяса убойных с/х животных и мяса птицы	4		1					4		ПК-8.1
Тема 18. Товароведная оценка колбасных изделий и копченостей	4						2			ПК-8.1
Тема 19. Товароведная оценка мясных и плодоовощных консервов	4						4	2		ПК-8.1
Тема 20. Товароведная оценка пищевых яиц	4						4			ПК-8.1
Тема 21. Промежуточная аттестация	4									
Тема 22. Курсовое проектирование	4									
Контактная работа	4	6	8			2			4	x
Самостоятельная работа	4						70	56		x
Объем дисциплины в семестре	4	6	8				70	56	4	x
Всего по дисциплине		6	8			2	70	56	4	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

Темы курсовых работ (проектов)

1. Анализ ассортимента и товароведная характеристика вареных колбасных изделий.

2. Товароведная характеристика яиц и яичных товаров, реализуемых в торговых предприятиях.
3. Факторы, формирующие качество, классификация и особенности рынка жевательной резинки.
4. Восточные сладости. Классификация и ассортимент. Товароведная характеристика на примере халвы.
5. Товароведная характеристика и экспертиза хлеба. Анализ современных тенденций развития потребительского рынка хлебобулочной продукции.
6. Товароведная характеристика макаронных изделий. Современные тенденции в производстве и формировании ассортимента конкурентоспособной макаронной продукции, анализ потребительского рынка.
7. Тропические плоды: виды, характеристика отдельных видов, особенности оценки качества и хранения.
8. Товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей (на примере картофелепродуктов).
9. Товароведная характеристика и анализ ассортимента слабоалкогольных напитков.
10. Сравнительная товароведная характеристика импортных и отечественных вин.
11. Ассортимент, качество и конкурентоспособность кофе (жареного в зернах и растворимого), реализуемого в розничной торговле.
12. Товароведная характеристика и ассортимент соли, формирование потребительских свойств.
13. Товароведная характеристика и анализ ассортимента продуктов детского питания на молочной основе, на примере сухих молочных смесей.
14. Классификация и ассортимент концентратов первых блюд, факторы формирующие качество.
15. Анализ ассортимента и товароведная характеристика продуктов детского питания на мясной основе.
16. Товароведная характеристика майонезов. Новое в расширении ассортимента майонезов.
17. Растительные масла: классификация и ассортимент, требования к качеству.
18. Товароведная характеристика и основные пути совершенствования ассортимента молока.
19. Товароведная характеристика кисломолочных продуктов, реализуемых на предприятиях розничной торговли.
20. Сравнительная характеристика твердых сычужных сыров отечественного и зарубежного производства.
21. Особенности потребительских свойств, ассортимент, качество творожных изделий.
22. Копченые колбасы: классификация и ассортимент, особенности технологии производства, требования к качеству.
23. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента копченостей из свинины (говядины), реализуемых в розничной торговой сети.
24. Товароведная характеристика и экспертиза качества охлажденной рыбы.
25. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных консервов, реализуемых в розничной торговой сети.
26. Товароведная характеристика, ассортимент и экспертиза качества нерыбных водных продуктов, реализуемых в розничной торговой сети.
27. Формирование потребительских свойств, ассортимента соленых рыбных продуктов.
28. Товароведная характеристика вторичных продуктов убоя (на примере субпродуктов).

29. Пищевая ценность, ассортимент и качество мясных консервов, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями.
30. Сравнительная характеристика мяса различных убойных животных (на примере говядины и свинины).
31. Товароведная характеристика и экспертиза качества сгущенных молочных консервов, реализуемых в розничной торговой сети.
32. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества масла коровьего.
33. Товароведная характеристика кисломолочных продуктов на примере йогуртов, реализуемых на предприятиях розничной торговли.
34. Сравнительная характеристика потребительских свойств растительного масла разной степени очистки.
35. Сравнительная характеристика потребительских свойств и анализ ассортимента твердых и мягких маргаринов.
36. Товароведная характеристика и анализ ассортимента майонеза.
37. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Товароведная характеристика на примере концентратов сладких блюд.
38. Товароведная характеристика и анализ ассортимента снеков.
39. Характеристика крахмала и крахмалопродуктов применяющихся в кондитерской промышленности.
40. Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков, на примере ром, текила и виски или водка или коньяк и бренди.
41. Ассортимент, потребительские свойства и товароведная характеристика чая черного байхового.
42. Товароведная характеристика пива, реализуемого в торговых предприятиях.
43. Товароведная характеристика и конкурентоспособность виноградных вин.
44. Товароведная характеристика и ассортимент овощных консервов.
45. Товароведная характеристика экзотических плодов и овощей и особенности их потребительских свойств.
46. Анализ ассортимента и товароведная характеристика сухарных и бараночных изделий, реализуемых на потребительском рынке Оренбурга (на примере торгового предприятия).
47. Товароведная характеристика и экспертиза муки пшеничной. Современные способы улучшения ее хлебопекарных свойств.
48. Изучение свойств основного и дополнительного сырья для производства шоколада как фактора, формирующего его потребительские свойства.
49. Влияние основного и дополнительного сырья для производства мучных кондитерских товаров как фактора, формирующего его потребительские свойства.
50. Классификация и ассортимент конфетных изделий, формирование потребительских свойств.
51. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества пироженого.
52. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества муки высшего сорта.
53. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества муки 1 сорта.
54. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества муки 2 сорта
55. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества муки ржаной.
56. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества муки обойной
57. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества кексов.
58. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества бараночных изделий.
59. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества сухарных изделий.

60. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества бараночных изделий.
- Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества сдобных изделий.
62. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества закусочных консервов
63. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества натуральных овощных консервов
64. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества маринованных овощей
65. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества плодоовощных консервов.
66. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества соленых и маринованных грибов
67. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества свежих ягод
68. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества свежих яблок.
69. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества свежих груш.
70. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества цитрусовых.
71. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества круп повышенной питательной ценности.
72. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества крупы пшено Шлифованное.
73. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества крупы ядрица.
74. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества крупы перловая.
75. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества рис полированный.
76. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества крупы «Полтавская»
77. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества крупы «Артек»
78. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества овсяных круп.
79. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества масла коровьего.
80. Товароведная характеристика, ассортимент, экспертиза качества кукурузных хлопьев.

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Определение принадлежности товара, согласно классификации, кодирования и маркировки.	Классификация, маркировка продовольственных товаров. Кодирование товаров.	8
2	Методика определения содержания	Классификация вредной примеси. Методика определения.	8

	минеральных и органических примесей с выделением и классификацией вредной примеси.		
3	Методика определения органолептических свойств продукции растениеводства и животноводства.	Классификация показателей качества, методика определения.	8
4	Методика определения качества муки различных выходов и сортов.	Общие гигиенические требования к качеству пищевых продуктов.	8
5	Товароведение мучных товаров, крупы и макаронных изделий.	Общие гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Пищевая ценность и качество крупы и макаронных изделий.	5
6	Товароведение хлебобулочных и кондитерских изделий.	Классификация, ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных и кондитерских изделий.	5
7	Фрукты, овощи и продукты их переработки	Фальсификация овощей, фруктов и ягод	8
8	Товароведная оценка сливочного масла, маргарина	Товароведение и экспертиза качества молочных продуктов.	2
9	Товароведная оценка растительного масла	Товароведение и экспертиза качества растительного масла.	2
10	Экспертиза качества ликероводочной продукции	Фальсификация ликероводочной продукции и вина.	6
11	Товароведная оценка колбасных изделий и копченостей	Товароведение и экспертиза качества мяса с.-х. животных и птицы.	2
12	Товароведная оценка мясных и плодоовощных консервов	Товароведение и экспертиза качества мясных и плодоовощных консервов.	4
13	Товароведная оценка пищевых яиц	Товароведение и экспертиза качества яиц.	4
Всего			70

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / Т.Н. Иванова. – М.: издательский центр «Академик». – 2004.

2. Родина Т.Г., Николаева. М.А. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева и др. – М.: Колос, 2003.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Методические указания для выполнения лабораторных работ по дисциплине «товароведение и экспертиза с.-х. сырья и продуктов переработки» / Яичкин В.Н., Голенкова И.И., Иванова Л.В. - Оренбург: ИЦ ГНУ ВНИИМС, 2014. - 78с.

2. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. М.: Дашков и К0,2009, - 376с. [ЭБС Книгафонд]

3. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов. - Новосибирск: Сиб. унив. Изд-во, 2009. - 6с. - [ЭБС Книгафонд]

4. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность: учебносправочное пособие / под ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск: Сиб. унив. Изд-во, 2007. -477с. - [ЭБС Книгафонд]

5. Экспертиза масел, жиров и продуктов переработки. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / под ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск: Сиб. унив. Изд-во, 2009. 384с. - [ЭБС Книгафонд]

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

«Тематическое содержание дисциплины»

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

весы лабораторные, рассев лабораторный, разборные доски, шпатели, набор сит, колбы, электрические плиты, лабораторный сушильный шкаф, бюретка автоматическая, муфельная печь, прибор Журавлева, рефрактометр, сахариметр, прибор для определения развариваемости круп ПОР-1.

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант + .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н.  Яичкин В.Н.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол №9 от 02.11.2018

Зав. кафедрой  Яичкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол №9 от 27.12.2018

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств



Любкин В.Б.

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.04 Товароведение и экспертиза продукции растениеводства на 2020-2021 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: *без дополнений и изменений.*

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 28.08.2020 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.04 Товароведение и экспертиза продукции растениеводства на 2021-2022 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: *без дополнений и изменений*

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 30.04.2021 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич