Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»

Кафедра технологии пищевых производств

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.Б.22 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология продуктов питания из растительного сырья
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2026

Рабочая программа дисциплины «*Б1.Д.Б.22 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров*» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 7 от « 16 » марта 2026г.

Заведующий кафедрой
технологии пищевых производств — подпись — П.В. Медведев
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:
Профессор кафедры ТПП — подпись — П.В. Медведев
должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья — личная подпись — П.В. Медведев
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
подпись — С.А. Биктимирова
подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
подпись — А.В. Берестова
подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации _____

© Медведев П.В., 2026
© ОГУ, 2026

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины:

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний о продовольственных товарах, приобретение умений оценки их качества и приобретение навыков проведения экспертизы товаров и документов.

Задачи:

- ознакомление с основными нормативно-техническими документами в области качества и безопасности однородных групп товаров, формирование умений пользоваться указанными документами при решении профессиональных задач;
- изучение основных потребительских свойств, классификации, кодирование и ассортимента товаров;
- ознакомление с особенностями идентификации и экспертизы качества отдельных групп товаров, получения первичных практических навыков проведения идентификации и экспертизы;
- изучение факторов, обеспечивающих качество товаров на всех этапах товародвижения, видов потерь и причин их возникновения;
- изучение требований, предъявляемых к упаковке и маркировке товаров, формирование навыков определения соответствия информации для потребителей установленным требованиям;
- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации о потребительских свойствах продовольственных товаров, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- проводить измерения и наблюдения за потребительскими свойствами и показателями безопасности продовольственных товаров, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

Постреквизиты дисциплины: *ФДТ.1 Научные основы переработки биологического сырья с применением современных технологий*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9-В-1 Понимает особенности развития человека с ограниченными возможностями здоровья УК-9-В-2 Демонстрирует готовность применять базовые дефектологические знания, принципы, методы в социальной и профессиональной сферах	**Знать:** Понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		Уметь: Планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья. **Владеть:** Навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4-В-1 Иметь знания в области организации производства, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья ОПК-4-В-2 Уметь использовать знания в области организации производства, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья ОПК-4-В-3 Владеть навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции для рациональной организации технологических процессов на предприятиях отрасли	**Знать:** Факторы, формирующие качество продовольственных товаров, методы оценки физико-химических показателей качества и потребительских свойств сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов **Уметь:** Проводить технологический контроль производства продовольственных товаров **Владеть:** Навыками проведения количественно-качественных методов оценки свойств физико-химических показателей качества и потребительских свойств сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5-В-1 Знать основные показатели оценки эффективности результатов профессиональной деятельности ОПК-5-В-2 Уметь оценивать эффективность деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики ОПК-5-В-3 Владеть навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по	**Знать:** Методы повышения эффективности производства продовольственных товаров в условиях конкуренции **Уметь:** Оценивать эффективность технологических процессов производства

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
	производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	продовольственных товаров в условиях конкуренции **Владеть:** Навыками повышения эффективности производства продовольственных товаров в условиях конкуренции

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	1 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**180**	**180**
Контактная работа:	**101,25**	**101,25**
Лекции (Л)	34	34
Практические занятия (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	50	50
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: *- выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ);* *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- подготовка к лабораторным занятиям;* *- подготовка к практическим занятиям;* *- подготовка к рубежному контролю и т.п.)*	**78,75**	**78,75**
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**экзамен**	

Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	18	4	2	-	12
2	Зерно и продукты его переработки.	18	4	1	6	7
3	Плодоовощные товары	18	4	2	6	6
4	Крахмал и крахмалопродукты, сахар, мед и кондитерские товары	18	4	1	6	7
5	Молоко и молочные товары	18	4	2	6	6
6	Вкусовые товары.	18	2	2	4	10
7	Пищевые жиры	18	2	2	4	10
8	Мясо и мясные товары	18	4	2	6	6
9	Рыба и рыбные товары	18	4	1	6	7
10	Яйца и яичные товары.	18	2	1	6	9
	Итого:	180	34	16	50	80
	Всего:	180	34	16	50	80

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1 Теоретические основы товароведения продовольственных товаров

Классификация продовольственных товаров. Химический состав и показатели качества товаров. Методы определения качества товаров. Факторы, влияющие на формирование качества и сохраняемость товаров. Основы хранения и консервирования товаров.

Раздел 2 Зерно и продукты его переработки

Зерно. Классификация. Особенности строения и состава. Значение отдельных частей зерна для формирования качества продуктов его переработки.

Крупа. Классификация и ассортимент. Потребительские свойства, сорта, дефекты.

Мука. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент. Потребительские свойства. Дефекты и причины их возникновения.

Макаронные изделия. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Дефекты. Сухарные изделия. Ассортимент. Потребительские свойства. Бараночные изделия. Классификация. Ассортимент. Показатели качества.

Поиск, хранение, обработка и анализ информации о потребительских свойствах зерномучных товаров, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Измерения и наблюдения за потребительскими свойствами и показателями безопасности зерномучных товаров. Описание проводимых исследований, анализ результаты исследований и использование их при написании отчетов и научных публикаций.

Раздел 3 Плодоовощные товары

Особенности строения и состава плодов и овощей, их влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Свежие овощи. Классификация. Пищевая ценность, сорта. Болезни и пороки. Категории качества. Условия и сроки хранения. Переработанные плоды и овощи. Классификация и ассортимент. Особенности состава и пищевой ценности. Дефекты и болезни. Условия и сроки хранения.

Поиск, хранение, обработка и анализ информации о потребительских свойствах плодоовощных товаров, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Измерения и наблюдения за потребительскими свойствами и показателями безопасности плодоовощных товаров. Описание проводимых исследований, анализ результаты исследований и использование их при написании отчетов и научных публикаций.

Раздел 4 Крахмал и крахмалопродукты, сахар, мед и кондитерские товары

Виды и сорта крахмала. Показатели качества. Крахмалопродукты.

Сахар. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Хранение.

Мед. Виды меда. Показатели качества. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение. Дефекты. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты.

Поиск, хранение, обработка и анализ информации о потребительских свойствах крахмала и крахмалопродуктов, сахара, меда и кондитерских товаров, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Измерения и наблюдения за потребительскими свойствами и показателями безопасности крахмала и крахмалопродуктов, сахара, меда и кондитерских товаров. Описание проводимых исследований, анализ результаты исследований и использование их при написании отчетов и научных публикаций.

Раздел 5. Молоко и молочные товары

Молоко коровье. Потребительские свойства и пищевая ценность. Виды молока. Требования к качеству. Хранение.

Кисломолочные продукты. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность и диетические свойства. Факторы, формирующие качество. Дефекты. Хранение.

Сыры. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Хранение.

Масло коровье. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству.

Поиск, хранение, обработка и анализ информации о потребительских свойствах молока и молочных товаров, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Измерения и наблюдения за потребительскими свойствами и показателями безопасности молока и молочных товаров. Описание проводимых исследований, анализ результаты исследований и использование их при написании отчетов и научных публикаций.

Раздел 6. Вкусовые товары

Чай и кофе. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Хранение.

Пряности и приправы. Классификация. Состав и пищевая ценность. Хранение, дефекты.

Алкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Хранение, дефекты, причины их возникновения.

Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Хранение. Дефекты.

Поиск, хранение, обработка и анализ информации о потребительских свойствах вкусовых товаров, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Измерения и наблюдения за потребительскими свойствами и показателями безопасности вкусовых товаров. Описание проводимых исследований, анализ результаты исследований и использование их при написании отчетов и научных публикаций.

Раздел 7. Пищевые жиры

Растительные масла. Факторы, формирующие качество. Влияние различных способов очистки на пищевую ценность и сохраняемость растительных масел. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.

Жиры животные. Классификация. Пищевая ценность. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Маргариновая продукция. Классификация, ассортимент. Особенности состава и пищевой ценности. Факторы, формирующие качество. Хранение. Дефекты.

Поиск, хранение, обработка и анализ информации о потребительских свойствах пищевых жиров, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Измерения и наблюдения за потребительскими свойствами и показателями безопасности пищевых жиров. Описание проводимых исследований, анализ результаты исследований и использование их при написании отчетов и научных публикаций.

Раздел 8. Мясо и мясные товары

Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных, термическому состоянию и сортам. Способы и условия замораживания и размораживания, их влияние на качество мяса. Условия и сроки хранения охлажденного и мороженого мяса. Оценка качества мяса. Категории свежести.

Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, дефекты, хранение.

Колбасные изделия. Классификация, ассортимент. Пищевая ценность. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

Мясные консервы. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения.

Мясо птицы. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Пищевая ценность. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

Поиск, хранение, обработка и анализ информации о потребительских свойствах мяса и мясных товаров, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Измерения и наблюдения за потребительскими свойствами и показателями безопасности мяса и мясных товаров. Описание проводимых исследований, анализ результаты исследований и использование их при написании отчетов и научных публикаций.

Раздел 9. Рыба и рыбные товары

Потребительские свойства рыбы. Классификация. Факторы, определяющие пищевую ценность и сохраняемость. Охлажденная и мороженая рыба. Влияние условий обработки на качество рыбы. Дефекты. Соленые и копченые рыбные товары. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Хранение.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация. Пищевая ценность. Виды. Требования к качеству. Хранение. Дефекты.

Морепродукты. Основные виды нерыбных пищевых продуктов моря. Пищевая ценность. Использование для производства пищевых продуктов.

Поиск, хранение, обработка и анализ информации о потребительских свойствах рыбы и рыбных товаров, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Измерения и наблюдения за потребительскими свойствами и показателями безопасности рыбы и рыбных товаров. Описание проводимых исследований, анализ результаты исследований и использование их при написании отчетов и научных публикаций.

Раздел 10. Яйца и яичные товары

Виды яиц и их классификация. Требования к качеству яиц. Недопустимые дефекты яиц. Маркировка яиц. Продукты переработки яиц. Упаковка и хранение.

Поиск, хранение, обработка и анализ информации о потребительских свойствах яйца и яичных товаров, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Измерения и наблюдения за потребительскими свойствами и показателями безопасности яйца и яичных товаров. Описание проводимых исследований, анализ результаты исследований и использование их при написании отчетов и научных публикаций.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	2	Анализ качества хлеба	6
2	3	Анализ плодоовощной продукции	6
3	4	Анализ сахара, меда и кондитерских изделий	8
4	5	Анализ молочных товаров	6
5	6	Анализ вкусовых товаров	6
6	8	Анализ мясных товаров	6
7	9	Анализ рыбных товаров	6
8	10	Анализ яиц и яйцепродуктов	6
		Итого:	50

4.4 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	2
2	2	Характеристика ассортимента и потребительских свойств зерна и продуктов его переработки.	1
3	3	Характеристика ассортимента и потребительских свойств плодоовощных товаров	2
4	4	Характеристика ассортимента и потребительских свойств крахмала и крахмалопродуктов, сахара, меда и кондитерских товаров	1
5	5	Характеристика ассортимента и потребительских свойств молока и молочных товаров	2
6	6	Характеристика ассортимента и потребительских свойств вкусовых товаров.	2
7	7	Характеристика ассортимента и потребительских свойств пищевых жиров	2
8	8	Характеристика ассортимента и потребительских свойств мяса и мясных товаров	2
9	9	Характеристика ассортимента и потребительских свойств рыбы и рыбных товаров	1
10	10	Характеристика ассортимента и потребительских свойств яйца и яичных товаров.	1
		Итого:	16

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1 Медведев П.В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям "Продукты питания из растительного сырья", "Технология продуктов питания", "Продукты питания животного происхождения", "Технология продукции и организация общественного питания" / П.В. Медведев, Е.Я. Челнокова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в. - Оренбург: Университет, 2010. – с. 235 - ISBN 978-5-4417-0202-7. Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/2365_20110913.pdf

5.2 Дополнительная литература

1 Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений / Г.Г. Дубцов. - Москва: Академия, 2010. - 334 с. - ISBN 978-5-7695-6517-5.

5.3 Периодические издания

1. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: журнал. - М.: Агентство "Роспечать".
2. Пищевая промышленность: журнал. - М.: Агентство "Роспечать".
3. Хлебопродукты: журнал. - М.: Из-во "Хлебопродукты".

5.4 Интернет-ресурсы

1. http://biblioclub.ru/ – ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - это электронная библиотека, обеспечивающая доступ к наиболее востребованным материалам-первоисточникам, учебной, научной литературе по всем отраслям знаний ведущих российских издательств для учебных заведений. Каталог изданий систематически пополняется новой актуальной литературой.
2. http://e.lanbook.com/ - это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.
3. http://www.sibpatent.ru – Патентный раздел сайта http://www.sibindustry.ru/, где можно провести патентный анализ или приобрести документы по конкретному патенту. Кроме того, представлена большая база оригинальных разработок для решения широкого круга проблем в промышленности, а также уникальные технологические возможности предприятий различных регионов России. Эта база постоянно пополняется авторами и разработчиками новых технологий.
4. https://rusneb.ru/ - Национальная электронная библиотека (НЭБ) - Федеральная государственная информационная система, обеспечивающая создание единого российского электронного пространства знаний. Национальная электронная библиотека объединяет фонды публичных библиотек России федерального, регионального, муниципального уровней, библиотек научных и образовательных учреждений, а также правообладателей, а также другие произведения, правомерно переведенные в цифровую форму. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ граждан Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Операционная система РЕД ОС.
2. Пакет офисных приложений «МойОфис Образование».
3. Для работы с ресурсами Интернет – веб-браузер Яндекс https://yandex.ru//
4. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ – Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2026]. – Режим доступа в сети ОГУ http://garant.net.osu.ru
5. Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования - АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа http://aist.osu.ru
6. Платформа «DION» (Конфигурация «DION EDU») для проведения онлайн мероприятий и видеоконференций. На основании договора № 2/223-3.7/40-03 от «10» марта 2026г. Срок действия лицензий с 14.03.2026 г по 14.03.2027.
7. Университетская платформа электронного обучения «Электронные курсы ОГУ в системе обучения Moodle», режим доступа: http://moodle.osu.ru/

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используется лаборатория, оснащенная необходимым оборудованием и укомплектованная химической посудой, реактивами.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к сети «Интернет», и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.