

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
**«Тверской государственный технический университет»**  
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор  
по учебной работе

\_\_\_\_\_ Э.Ю. Майкова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)»

**«Экспертиза продовольственных товаров»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

Тип задач профессиональной деятельности – технологический

Форма обучения – очная и заочная

Химико-технологический факультет  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Тверь 202\_

Рабочая программа дисциплины соответствует ОХОП подготовки бакалавров в части требований к результатам обучения по дисциплине и учебному плану.

Разработчик программы:  
доцент кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры БХС  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_.

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Согласовано:  
Начальник учебно-методического  
отдела УМУ

Д.А.Барчуков

Начальник отдела  
комплектования  
зональной научной библиотеки

О.Ф. Жмыхова

## 1. Цель и задачи дисциплины

**Целью** изучения дисциплины «Экспертиза продовольственных товаров» является получение углубленных знаний в области экспертизы продовольственных товаров.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование знаний о классификации сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, их потребительских свойствах, способах идентификации и экспертизы качества;
- формирование способности выбирать порядок проведения экспертизы качества товаров в соответствии с требованиями, изложенными в нормативной документации на продукцию;
- формирование навыков подготовки и проведения экспертизы продовольственных товаров.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной дисциплине Блока 1 ОП ВО. Для изучения курса требуются знания, полученные студентами при изучении дисциплин: «Основы органической химии и биохимии», «Пищевая химия», «Микробиология продуктов питания», «Товароведение продовольственных товаров».

Знания, полученные в данном курсе необходимы для последующего изучения таких дисциплин учебного процесса, как, «Сертификация продукции и услуг общественного питания», «Системы качества и безопасность продуктов питания», «Основы безопасности пищевой продукции», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Приобретенные знания в рамках данной дисциплины необходимы в дальнейшем при подготовке выпускной квалификационной работы.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

### 3.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине

**Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:**

**ОПК-5.** Способен организовать и контролировать производство продукции питания.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-5.5.** Демонстрирует и использует знания в области подготовки и проведения товароведческой экспертизы и подтверждения соответствия продовольственных товаров, сертификации продукции и услуг общественного питания.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

31.1. Общие подходы к организации проведения идентификационной и других видов экспертизы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.

32.2. Основные методы проведения экспертизы качества продовольственных товаров.

**Уметь:**

У1.1. Проводить экспертизу сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.

У1.2. Оформлять акт экспертизы.

**3.2. Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**4. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы****ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

Таблица 1а. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	4	144
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>		45
В том числе:		
Лекции		15
Практические занятия (ПЗ)		30
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>		63+36(экз)
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - подготовка к практическим занятиям		40
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		не предусмотрен
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		23+36(экз)
<b>Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)</b>		0

**ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

Таблица 1б. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	4	144
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>		12
В том числе:		
Лекции		4
Практические занятия (ПЗ)		8
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>		123+9(экз)
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - изучение теоретической части дисциплины		60

- подготовка к практическим занятиям		30
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		не предусмотрен
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		33+9(экз)
<b>Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)</b>		0

## 5. Структура и содержание дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины

#### ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Товарная экспертиза: основные понятия, цели и задачи	26	3	4	-	12+7(экз)
2	Требования безопасности в отношении пищевой продукции	25	2	4	-	12+7(экз)
3	Оценка качества товара и факторы, определяющие качество товаров	27	2	6	-	12+7(экз)
4	Фальсификация и идентификация товаров	25	2	4	-	12+7(экз)
5	Товарная экспертиза пищевых продуктов	41	6	12	-	15+8(экз)
Всего на дисциплину		<b>144</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	-	<b>63+36(экз)</b>

#### ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Товарная экспертиза: основные понятия, цели и задачи	30	1	2	-	25+2(экз)
2	Требования безопасности в отношении пищевой продукции	28	-	1	-	25+2(экз)
3	Оценка качества товара и факторы, определяющие качество товаров	30	1	2		25+2(экз)
4	Фальсификация и идентификация товаров	26	1	1		23+1(экз)
5	Товарная экспертиза пищевых продуктов	30	1	2		25+2(экз)
Всего на дисциплину		<b>144</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	-	<b>123+9(экз)-</b>

### 5.2. Содержание дисциплины

#### МОДУЛЬ 1 «ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА: ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ, ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ»

Цель и задачи дисциплины. Экспертиза как одно из средств обеспечения гарантии качества продовольственных товаров.

Товарная экспертиза: основные понятия, цели и задачи. Характеристика основных видов экспертиз. Судебные, несудебные и досудебные экспертизы. Первичные, дополнительные и повторные экспертизы. Санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая и товарная экспертизы.

Основные виды товарной экспертизы: количественная, качественная экспертиза товаров по договорам, ассортиментная, документальная и комплексная. Субъекты товарной экспертизы и требования к экспертам. Организация, правила и порядок проведения товарной экспертизы. Заключение эксперта и оформление акта экспертизы.

## **МОДУЛЬ 2 «ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В ОТНОШЕНИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Безопасность. Риски. Критерии безопасности. Опасность товаров с точки зрения проявления последствий негативного воздействия: сенсibilизирующее (аллергенное), токсичное, канцерогенное и мутагенное. Химическая безопасность товаров. Биологическая безопасность товаров. Механическая безопасность товаров. Радиационная безопасность товаров. Термическая и пожарная безопасность товаров. Информационная безопасность. Экологическая безопасность товаров.

Безопасность продовольственных товаров. Законодательные требования в отношении безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции в Российской Федерации и на территории стран Таможенного Союза.

## **МОДУЛЬ 3 «ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРА И ФАКТОРЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТОВАРОВ»**

Оценка уровня качества товара. Последовательность комплексной оценки уровня качества товара. Коэффициент весомости показателя качества товара. Методы определения значений показателей качества: дифференциальный, комплексный, интегральный и смешанный.

Градации качества и диагностика дефектов товаров. Виды дефектов. Основные методы дефектоскопии.

Количественные характеристики товаров и товарных партий.

Факторы, формирующие качество товаров: сырье и материалы, химический состав и рецептура товаров; процесс производства товара.

Факторы, сохраняющие качество товаров: упаковка и хранение. Количественные и качественные товарные потери.

## **МОДУЛЬ 4 «ФАЛЬСИФИКАЦИЯ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ»**

Фальсификация товаров. Основные типы фальсификации: ассортиментная (видовая), квалиметрическая, качественная, количественная, информационная, стоимостная, комплексная.

Идентификация товаров и ее место в экспертизе и оценке соответствия товаров. Классификация методов идентификации. Порядок проведения идентификации товаров.

## **МОДУЛЬ 5 «ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

Общие подходы к организации проведения товарной экспертизы безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции. Правила и порядок проведения экспертизы.

Зерномучные товары. Основные направления совершенствования ассортимента зерномучных товаров. Хлеб и хлебобулочные изделия. Пути повышения их качества. Химический состав зерномучных изделий. Экспертиза качества изделий. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения.

Общая характеристика макаронных изделий. Классификация. Химический состав изделий, их пищевая ценность, пути ее повышения.

Фруктоовощные товары. Химический состав и свойства веществ как одно из слагаемых качества. Основные направления формирования ассортимента. Изменение качества при хранении. Потери, виды потерь и причины их вызывающие, пути сокращения потерь. Экспертиза качества.

Экспертиза продуктов белкового происхождения (мясо, продукты переработки мяса, яйцо и продукт его переработки, рыба и рыбопродукты) и пищевых жиров. Основные направления формирования ассортимента. Изменение качества при хранении. Потери, виды потерь и причины их вызывающие, пути сокращения потерь.

Экспертиза молока и молочных продуктов. Основные направления формирования ассортимента. Изменение качества при хранении.

Алкогольные напитки. Общая характеристика. Водка. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Экспертиза качества.

Виноградные вина. Общая характеристика. Отличие от водки и ликероводочных изделий. Состояние и перспективы развития виноградарства и виноделия. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.

Особенности пищевой ценности кондитерских изделий, значение их в питании. Пути повышения пищевой ценности. Классификация кондитерских изделий. Экспертиза качества.

Мучные кондитерские изделия. Общая характеристика. Принципиальные отличия от сахаристых кондитерских изделий. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Экспертиза качества.

Вкусовые товары. Чай, кофе и их заменители. Общая характеристика. Конъюнктура рынка этих товаров и пути совершенствования качества и сокращения потерь.

Безалкогольные напитки. Общая характеристика. Значение в питании. Классификация. Основные направления формирования ассортимента. Изменение качества при хранении. Потери, виды потерь и причины их вызывающие, пути сокращения потерь.

### **5.3. Лабораторные работы**

Учебным планом лабораторные работы не предусмотрены.

## 5.4. Практические занятия ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
<b>Модуль 1</b> <b>Цель:</b> изучение особенностей различных видов экспертиз	Обеспечение качества продовольственных товаров Основные виды экспертиз	4
<b>Модуль 2</b> <b>Цель:</b> изучение основных видов безопасности товаров и законодательно закрепленных требований безопасности в отношении пищевой продукции	Обзор и систематизация основных законодательных требований в отношении безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции в Российской Федерации и на территории стран ЕАЭС. Опасность товаров с точки зрения проявления последствий негативного воздействия: сенсibiliзирующее (аллергенное), токсичное, канцерогенное и мутагенное.	4
<b>Модуль 3</b> <b>Цель:</b> ознакомление с основными методами выявления дефектов и факторами, сохраняющие качество товаров сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции	Диагностика дефектов товаров. Виды дефектов. Методы дефектоскопии. Факторы, сохраняющие качество товаров: упаковка и хранение.	6
<b>Модуль 4</b> <b>Цель:</b> рассмотрение основных типов фальсификации товаров	Ассортиментная (видовая), квалиметрическая, качественная, количественная, информационная, стоимостная, комплексная фальсификация товаров (на примерах).	4
<b>Модуль 5</b> <b>Цель:</b> изучение порядка проведения процедуры экспертизы пищевых продуктов	Порядок проведения процедуры экспертизы зерномучных товаров	12
	Порядок проведения процедуры экспертизы макаронных изделий	
	Порядок проведения процедуры экспертизы плодоовощных товаров	
	Порядок проведения процедуры экспертизы алкогольных напитков	
	Порядок проведения процедуры экспертизы безалкогольных напитков	
	Изучение ассортимента вкусовых товаров и порядка проведения контроля их качества	
	Порядок проведения процедуры экспертизы молока и молочных продуктов	
	Порядок проведения процедуры экспертизы белковых продуктов различного происхождения	
Порядок проведения процедуры экспертизы меда и продуктов его переработки		



## ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3б. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
<b>Модуль 1</b> <b>Цель:</b> изучение особенностей различных видов экспертиз	Обеспечение качества продовольственных товаров Основные виды экспертиз	2
<b>Модуль 2</b> <b>Цель:</b> изучение основных видов безопасности товаров и законодательно закрепленных требований безопасности в отношении пищевой продукции	Обзор и систематизация основных законодательных требований в отношении безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции в Российской Федерации и на территории стран ЕАЭС. Опасность товаров с точки зрения проявления последствий негативного воздействия: сенсibiliзирующее (аллергенное), токсичное, канцерогенное и мутагенное.	1
<b>Модуль 3</b> <b>Цель:</b> ознакомление с основными методами выявления дефектов и факторами, сохраняющие качество товаров сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции	Диагностика дефектов товаров. Виды дефектов. Методы дефектоскопии. Факторы, сохраняющие качество товаров: упаковка и хранение.	2
<b>Модуль 4</b> <b>Цель:</b> рассмотрение основных типов фальсификации товаров	Ассортиментная (видовая), квалиметрическая, качественная, количественная, информационная, стоимостная, комплексная фальсификация товаров (на примерах).	1
<b>Модуль 5</b> <b>Цель:</b> изучение порядка проведения процедуры экспертизы пищевых продуктов	Порядок проведения процедуры экспертизы зерномучных товаров Порядок проведения процедуры экспертизы плодоовощных товаров Порядок проведения процедуры экспертизы безалкогольных напитков Порядок проведения процедуры экспертизы молока и молочных продуктов Порядок проведения процедуры экспертизы белковых продуктов различного происхождения	2

### 6. Самостоятельная работа обучающихся и текущий контроль успеваемости

#### 6.1. Цели самостоятельной работы

Основными целями самостоятельной работы бакалавров является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых, рациональных и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

## **6.2. Организация и содержание самостоятельной работы**

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям, к текущему контролю успеваемости; подготовке к экзамену.

После вводных лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, ее проблематика и практическая значимость, студентам выдаются задания на практические занятия. Студенты выполняют задания в часы СРС в течение семестра в соответствии с освоением учебных разделов. Защита выполненных заданий производится поэтапно в часы практических занятий. Оценивание осуществляется путем устного опроса проводится по содержанию и качеству выполненного задания.

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **7.1. Основная литература по дисциплине**

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для вузов по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика" (уровень бакалавриата) и Таможенное дело" (уровень специалитета) / Л.Г. Елисеева [и др.]. - 4-е изд. ; перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2020. - (Учебники и учебные пособия для бакалавров). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 12.09.2022. - ISBN 978-5-394-03848-8. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229901> . - (ID=112384-0)

2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник для вузов по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" / В.В. Шевченко [и др.]. - 2-е изд. ; доп. и перераб. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 750, [1] с. : ил. - (Высшее образование). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-16-003476-8 : 299 р. 86 к. - (ID=86341-5)

3. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов по специальностям "Коммерция" и "Товароведение и экспертиза товаров" / С.Л. Калачев. - М. : Юрайт, 2011. - 463, [1]с. : ил., табл. - (Основы наук) (Учебник). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-9916-0819-0 (Изд-во Юрайт) : 269 р. 39 к. - (ID=86489-12)

### **7.2. Дополнительная литература по дисциплине**

1. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник : в составе учебно-методического комплекса / А.А. Ляшко [и др.]. - 4-е изд. ; стер. - Москва : Дашков и К, 2021. - (УМК-У). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 12.09.2022. - ISBN Толстые пленки радиоэлектроники. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229907> . - (ID=104921-0)

2. Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учеб. пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 18.08.2022. -

ISBN 978-5-394-02989-9. - URL: <https://e.lanbook.com/book/103771> . - (ID=74625-0)

3. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчианц. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2016. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 09.08.2022. - ISBN 978-5-394-02300-2. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93380> . - (ID=112674-0)

4. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения : учеб. пособие для спец. "Товароведение" вузов / Л.Г. Елисеева [и др.]; под ред. Л.Г. Елисеевой. - М. : Инфра-М, 2012. - 523 с. - (Высшее образование). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-16-003821-6 : 315 p. - (ID=89232-5)

5. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - 4-е изд. ; доп. - М. : Дашков и К, 2011. - 326, [1] с. : ил., табл. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-394-01118-4 : 209 p. - (ID=84305-12)

6. Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / В.И. Заикина. - 3-е изд. ; доп. и перераб. - М. : Дашков и К, 2010. - 165 с. : ил., табл. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-394-00584-8 : 110 p. - (ID=83442-12)

7. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - М. : Дашков и К, 2010. - 372, [1] с. : табл. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-394-00153-6 : 242 p. - (ID=84306-12)

8. Репников, Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Б.Т. Репников. - М. : Дашков и К, 2010. - 218, [1] с. : табл. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-394-00757-6 : 121 p. - (ID=83433-16)

9. Елисеев, М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник для студентов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский. - Москва : Академия, 2006. - 302 с. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр. : с. 298 - 299. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-7695-2688-2 : 256 p. 50 к. - (ID=61285-10)

10. Рыжакова, А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учебник для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / А.В. Рыжакова. - Москва : Академия, 2005. - 223 с. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр. : с. 221. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-7695-1982-7 : 206 p. 80 к. - (ID=59503-8)

### 7.3. Методические материалы

1. Демиденко, Г.Н. Экспертиза продукции : практикум по дисциплине "Экспертиза продукции" для самостоятельной работы студентов, обучающихся по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология / Г.Н. Демиденко, М.Г. Сульман; Тверской государственный технический университет. - Тверь : ТвГТУ, 2022. - 31 с. - Сервер. - Текст : электронный. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/150744> . - (ID=150744-0)

2. Демиденко, Г.Н. Экспертиза продукции : практикум по дисциплине "Экспертиза продукции" для самостоятельной работы студентов, обучающихся по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология / Г.Н. Демиденко, М.Г. Сульман; Демиденко Г.Н., Сульман М.Г. - Тверь : ТвГТУ, 2022. - 31 с. - Текст : непосредственный. - 262 р. - (ID=150398-45)

3. Учебно-методический комплекс дисциплины "Экспертиза продовольственных товаров" направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация предприятий общественного питания : ФГОС 3++ / Каф. Стандартизации, сертификации и управления качеством ; сост. Г.Н. Демиденко. - 2022. - (УМК). - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130545> . - (ID=130545-1)

### 7.4. Программное обеспечение по дисциплине

Операционная система Microsoft Windows: лицензии № ICM-176609 и № ICM-176613 (Azure Dev Tools for Teaching).

Microsoft Office 2007 Russian Academic: OPEN No Level: лицензия № 41902814.

### 7.5. Специализированные базы данных, справочные системы, электронно-библиотечные системы, профессиональные порталы в Интернет

ЭБС и лицензионные ресурсы ТвГТУ размещены:

1. Ресурсы: <https://lib.tstu.tver.ru/header/obr-res>
2. ЭК ТвГТУ: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/Web>
3. ЭБС "Лань": <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС "Университетская библиотека онлайн": <https://www.biblioclub.ru/>
5. ЭБС «IPRBooks»: <https://www.iprbookshop.ru/>
6. Электронная образовательная платформа "Юрайт" (ЭБС «Юрайт»): <https://urait.ru/>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY: <https://elibrary.ru/>
8. Информационная система "ТЕХНОРМАТИВ". Конфигурация "МАКСИМУМ": сетевая версия (годовое обновление): [нормативно-технические, нормативно-правовые и руководящие документы (ГОСТы, РД, СНИПы и др.). Диск 1, 2, 3, 4. - М.: Технорматив, 2014. - (Документация для профессионалов). - CD. - Текст: электронный. - 119600 р. - (105501-1)
9. База данных учебно-методических комплексов: <https://lib.tstu.tver.ru/header/umk.html>

УМК размещен: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130545>

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

При изучении дисциплины «Экспертиза продовольственных товаров» используются современные средства обучения, возможна демонстрация лекционного материала с помощью проектора. Аудитория для проведения лекционных занятий, проведения защит и презентаций курсовых работ оснащена современной компьютерной и офисной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно-правовой поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть.

## **9. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

### **9.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена**

1. Экзаменационный билет соответствует форме, утвержденной Положением о рабочих программах дисциплин, соответствующих федеральным государственным образовательным стандартам высшего образования с учетом профессиональных стандартов. Типовой образец экзаменационного билета приведен в Приложении. Обучающемуся даётся право выбора заданий из числа, содержащихся в билете, принимая во внимание оценку, на которую он претендует.

Число экзаменационных билетов – 20. Число вопросов (заданий) в экзаменационном билете – 3 (1 вопрос для категории «знать» и 2 вопроса для категории «уметь»).

Продолжительность экзамена – 60 минут.

2. Шкала оценивания промежуточной аттестации в форме экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

3. Критерии оценки за экзамен:

для категории «знать»:

выше базового – 2;

базовый – 1;

ниже базового – 0;

критерии оценки и ее значение для категории «уметь»:

отсутствие умения – 0 балл;

наличие умения – 2 балла.

«отлично» - при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» - при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» - при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» - при сумме баллов 0, 1 или 2.

4. Вид экзамена – письменный экзамен, включающий решение задач с использованием справочного материала и непрограммируемого калькулятора.

### **5. База заданий, предъявляемая обучающимся на экзамене:**

- 1) Безопасность. Виды опасности, влияющие на безопасность товаров.
- 2) Градации качества товаров. Дефект. Классификация товаров по наличию дефектов.
- 3) Дефекты зерномучных товаров.

- 4) Дефекты кисломолочных товаров.
- 5) Дефекты колбасных изделий.
- 6) Дефекты кофе.
- 7) Дефекты макаронных изделий.
- 8) Дефекты плодов и овощей.
- 9) Дефекты свежего мяса.
- 10) Дефекты хлебобулочных изделий.
- 11) Дефекты яиц и продуктов их переработки.
- 12) Единичный экземпляр товара. Комплект, набор, партия товара, принципы их формирования. Равномерность и неравномерность материалов и изделий.
- 13) Законодательные требования в отношении безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции в Российской Федерации и на территории стран-членов ЕАЭС.
- 14) Идентификация. Основные виды идентификации товаров.
- 15) Общая характеристика процессов консервирования при производстве продовольственных товаров.
- 16) Опишите алгоритм идентификации вкусовых товаров на примере специй.
- 17) Опишите алгоритм идентификации колбасных изделий.
- 18) Опишите алгоритм идентификации кофе.
- 19) Опишите алгоритм идентификации круп.
- 20) Опишите алгоритм идентификации макаронных изделий.
- 21) Опишите алгоритм идентификации плодоовощных консервов.
- 22) Опишите алгоритм идентификации растительных масел.
- 23) Опишите алгоритм идентификации рыбных консервов и пресервов.
- 24) Опишите алгоритм идентификации соков и минеральных вод.
- 25) Опишите алгоритм идентификации сыров.
- 26) Опишите алгоритм идентификации хлебобулочных изделий.
- 27) Опишите алгоритм идентификации чая.
- 28) Опишите методы установления сортности товаров.
- 29) Опишите назначение тары, виды и особенности ее применения.
- 30) Опишите общий порядок проведения товарной экспертизы.
- 31) Опишите требования к специалистам рабочей группы, порядок их работы при проведении экспертной оценки.
- 32) Основные виды идентификации товаров.
- 33) Основные виды количественных характеристик товаров в сфере торговли.
- 34) Особенности деления товаров на группы и сорта.
- 35) Процессы консервирования при производстве продовольственных товаров.
- 36) Рассмотрите виды товарных потерь и дайте их краткую характеристику.
- 37) Рассмотрите классификацию дефектов по степени влияния на состояние товара, по устранимости, по местоположению.

38) Рассмотрите классификацию дефектов товаров и основные методы дефектоскопии.

39) Рассмотрите микробиологические, биологические и биохимические процессы, приводящие к потерям товаров.

40) Рассмотрите общую последовательность комплексной оценки уровня качества товара.

41) Рассмотрите основные виды фальсификации.

42) Рассмотрите основные этапы товарной экспертизы кондитерских изделий (на примере одного вида товаров).

43) Рассмотрите основные этапы товарной экспертизы кофе.

44) Рассмотрите основные этапы товарной экспертизы молочных продуктов (на примере одного вида товаров).

45) Рассмотрите основные этапы товарной экспертизы сливок и сливочного масла.

46) Рассмотрите основные этапы товарной экспертизы чая.

47) Рассмотрите особенности выбора методов проведения экспертизы и общий порядок отбора проб.

48) Рассмотрите особенности и классификацию упаковки товаров.

49) Рассмотрите особенности содержания и оформления акта экспертизы товара.

50) Рассмотрите принципы выбора методов проведения экспертизы и общий порядок отбора проб товаров.

51) Рассмотрите требования к экспертам, порядок их работы при проведении экспертной оценки.

52) Рассмотрите условия и режимы хранения товаров.

53) Рассмотрите химические и физические процессы, приводящие к потерям товаров.

54) Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: цель, задачи, особенности проведения.

55) Судебная, несудебная и досудебная экспертизы.

56) Товарные потери. Качественные товарные потери.

57) Товарные потери: виды и особенности.

58) Товароведческая экспертиза. Общий порядок проведения товарной экспертизы.

59) Фальсификация. Основные виды фальсификации товаров.

60) Фитосанитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Экологическая экспертиза.

61) Хранение продовольственных и непродовольственных товаров.

62) Хранение товаров. Условия и режимы хранения товаров.

63) Экспертиза. Основные виды экспертиз и их особенности.

64) Экспертиза. Субъекты, участвующие в проведении экспертизы товаров. Эксперты.

65) Экспертиза. Цель и задачи экспертизы.

Пользование различными техническими устройствами, кроме ЭВМ компьютерного класса и программным обеспечением, необходимым для

решения поставленных задач, не допускается. При желании студента покинуть пределы аудитории во время экзамена экзаменационный билет после его возвращения заменяется.

Преподаватель имеет право после проверки письменных ответов на экзаменационные вопросы и решенных на компьютере задач задавать студенту в устной форме уточняющие вопросы в рамках содержания экзаменационного билета, выданного студенту.

Иные нормы, регламентирующие процедуру проведения экзамена, представлены в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

## **9.2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме зачета**

Учебным планом зачет по дисциплине не предусмотрен.

## **9.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме курсового проекта или курсовой работы**

Учебным планом не предусмотрены.

## **10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

Студенты перед началом изучения дисциплины ознакомлены с системами кредитных единиц и балльно-рейтинговой оценки.

Студенты, изучающие дисциплину, обеспечиваются электронными изданиями или доступом к ним, учебно-методическим комплексом по дисциплине, включая методические указания к выполнению практических работ, всех видов самостоятельной работы.

В учебный процесс рекомендуется внедрение субъект-субъектной педагогической технологии, при которой в расписании каждого преподавателя определяется время консультаций студентов по закрепленному за ним модулю дисциплины.

## **11. Внесение изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины**

Содержание рабочих программ дисциплин ежегодно обновляется протоколами заседаний кафедры по утвержденной «Положением о структуре, содержании и оформлении рабочих программ дисциплин по образовательным программам, соответствующим ФГОС ВО с учетом профессиональных стандартов» форме.



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров – 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»

Семестр 6

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Задание для проверки уровня «знать» – или 0, или 1, или 2 балла:

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: цель, задачи, особенности проведения.

2. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 2 балла:

Опишите алгоритм идентификации чая.

3. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 2 балла:

Рассмотрите особенности содержания и оформления акта экспертизы товара.

**Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» - при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» - при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» - при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» - при сумме баллов 0, 1 или 2 балла;

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман