

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и това-  
роведения

Королькова Н.В.



« 30 » августа 2017 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине **Б1.В.13 Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых това-  
ров**

для направления 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в сфе-  
ре производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных това-  
ров» - прикладной бакалавриат

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра Товароведения и экспертизы товаров

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

к.с.-х.н., доцент Стебенева Е.А.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 года №1429 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 31 декабря 2015 г, регистрационный номер №40502.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол №1 от 30 августа 2017 года).

Заведующий кафедрой  \_\_\_\_\_ Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №1 от 30 августа 2017 года).

Председатель методической комиссии  \_\_\_\_\_ А.А. Колобаева

## 1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 ФГОС ВО направления «Товароведение».

Актуальность изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров» для студентов направления 38.03.07 «Товароведение» профиля подготовки бакалавра «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» обусловлена необходимостью формирования специальных знаний в области товароведения и экспертизы отдельных групп потребительских товаров. Усвоение теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков проведения экспертизы отдельных групп продовольственных товаров позволят формировать эффективную товарную политику торговой организации, обеспечить высокое качество и безопасность реализуемых товаров.

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний в области товароведения и экспертизы кондитерских и вкусовых товаров и приобретение практических умений и навыков проведения их экспертизы, необходимых для успешной профессиональной деятельности товароведа.

К задачам дисциплины относятся: усвоение понятийного аппарата в области товароведения и экспертизы кондитерских и вкусовых товаров; овладение теоретическими знаниями о химическом составе и пищевой ценности отдельных групп кондитерских и вкусовых товаров, их классификации и ассортименте; усвоение теоретических знаний о факторах, влияющих на качество и ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; усвоение правил организации, порядка проведения экспертизы отдельных групп кондитерских и вкусовых товаров и практическое овладение методиками экспертизы; овладение методиками отбора проб кондитерских и вкусовых товаров в целях организации приемочной оценочной деятельности, обязательного подтверждения соответствия и экспертизы; овладение практическими навыками распознавания дефектов товаров и работой по предотвращению товарных потерь.

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-8	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знать: ассортимент и потребительские свойства кондитерских и вкусовых товаров; факторы, формирующие и сохраняющие их качество Уметь: пользоваться справочными, нормативными, товарно-сопроводительными документами Иметь навыки: методов исследования ассортимента и потребительских свойств кондитерских и вкусовых товаров
ПК-9	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных	Знать: методы идентификации, оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров; основные дефекты и виды фальсификации кондитерских и вкусовых товаров Уметь: осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества кондитерских и вкусовых товаров Иметь навыки: основных методов и приемов проведения идентификации, оценки качества и без-

	потерь	опасности кондитерских и вкусовых товаров
ПК-11	умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Знать: требования нормативной документации к товарной информации кондитерских и вкусовых товаров Уметь: пользоваться нормативной документацией, регламентирующей товарную информацию о кондитерских и вкусовых товарах Иметь навыки: оценивания кондитерских и вкусовых товаров на соответствие требованиям нормативно-правовой и нормативной документацией к части товарной информации
ПК-13	умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знать: правила приемки, требования к качеству и безопасности кондитерских и вкусовых товаров Уметь: проводить приемку кондитерских и вкусовых товаров по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам Иметь навыки: применения методов отбора проб, методов, организации и порядка проведения оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров

### 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ		Очная форма обучения		Заочная форма обучения
		всего зач.ед./часов	объём часов 7 семестр	всего часов
1	Общая трудоёмкость дисциплины	4/144	4/144	4/144
2	Общая контактная работа *	84,75	84,75	22,5
3	Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	59,25	59,25	121,0
4	Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	82,5	82,5	20,25
5	лекции	30	30	8
6	практические занятия			
7	лабораторные работы	52	52	12
8	групповые консультации	0,5	0,5	0,5
9	Самостоятельная работа при проведении учебных занятий***	29,65	29,65	79,05
10	Контактная работа текущего контроля, в т.ч.			
11	защита контрольной работы			
12	защита расчетно-графической работы			
13	Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.			
14	выполнение контрольной работы			

15	выполнение расчетно-графической работы			
16	Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.	2,25	2,25	2,25
17	курсовая работа	2,0	2,0	2,0
18	курсовой проект			
19	зачет			
20	экзамен	0,25	0,25	0,25
21	Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	29,6	29,6	41,95
22	выполнение курсового проекта			
23	выполнение курсовой работы	11,85	11,85	24,2
24	подготовка к зачету			
25	подготовка к экзамену	17,75	17,75	17,75
26	Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен, курсовой проект (работа))	экзамен	экзамен	экзамен

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	СЗ	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения						
1.	Товароведение и экспертиза сахара и кондитерских товаров	14			27	29,25
2.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	16			25	30
заочная форма обучения						
1.	Товароведение и экспертиза сахара и кондитерских товаров	4			6	60
2.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	4			6	61

##### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Товароведение и экспертиза сахара и кондитерских товаров

Лекция 1. Кондитерские изделия и сахар. Состояние и тенденции развития рынка кондитерских товаров. Значение в питании.

Классификация кондитерских изделий и направления оптимизации ассортимента в соответствии с «Доктриной продовольственной безопасности Российской Федерации» и «Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года».

Сахар. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Экспертиза: порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы оценки качества. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения. Изменения качества при хранении. Условия и сроки хранения.

Лекция 2. Шоколад и шоколадные изделия. Какао-порошок.

Шоколад и шоколадные изделия. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Оценка качества. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы оценки).

Какао-порошок. Общая характеристика. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза ка-

као-порошка (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы оценки качества).

Лекция 3. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты.

Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент (виды, товарные сорта). Факторы, формирующие качество. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб, методы оценки качества).

Лекция 4. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Мармелад. Пастильные изделия.

Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза.

Лекция 5. Карамель. Ирис. Драже.

Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент. Оценка качества, дефекты. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы оценки качества).

Лекция 6. Конфеты.

Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Классификация. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза.

Лекция 7. Печенье. Пряничные изделия. Крекер. Галеты.

Виды и их пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Оценка качества. Экспертиза (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы оценки качества). Условия и сроки хранения.

## Раздел 2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров

Лекция 8. Чай и его заменители

Вкусовые товары, значение в питании. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров.

Классификация. Химический состав и пищевая ценность чая разных районов произрастания и сроков сбора. Факторы, формирующие качество. Ассортимент чая. Оценка качества чая. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Изменения качества чая при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза чая и его заменителей. Способы фальсификации и методы обнаружения.

Лекция 9. Кофе и его заменители

Классификация. Химический состав и пищевая ценность кофе разных районов произрастания. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Процессы, происходящие в кофе при обжарке, их влияние на формирование вкуса и аромата. Оценка качества. Изменения качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза кофе и его заменителей (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы экспертной оценки потребительских характеристик).

Лекция 10. Крепкие алкогольные напитки.

Влияние алкогольных напитков на организм человека. Спирт. Химический состав. Назначение. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Экспертиза. Водки и водки особые. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Краткая характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты. Хранение. Экспертиза водки (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы оценки качества). Ром. Джин. Виски. Товароведная характеристика ассортимента. Коньяк. Бренди. Арманьяк. Особенности химического состава и пищевой ценности. Сырье и технология производства. Классификация и ассортимент отечественной и зарубежной продукции. Оценка качества. Дефекты. Хранение. Экспертиза.

Лекция 11. Ликеро-водочные изделия.

Ликеры, настойки, наливки, пунши, аперитивы, напитки десертные, коктейли. Особенности химического состава и пищевой ценности. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Экспертиза ликеро-водочных изделий.

Лекция 12. Виноградные и плодово-ягодные вина.

Вина виноградные: вина столовые и виноматериалы столовые, специальные, перенасыщенные диоксидом углерода (шампанское, игристые, шипучие). Химический состав и пищевая ценность разных типов вин. Классификация. Сущность процессов образования, формирования, созревания и отмирания вин, их влияние на качество и формирования букета вина. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Экспертиза виноградных вин. Плодово-ягодные вина. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Экспертиза.

Лекция 13. Слабоалкогольные напитки.

Пиво. Пищевая ценность. Классификация. Отличительные особенности основных сортов. Влияние сырья и процессов производства на качество и сохраняемость пива. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты пива. Условия и сроки хранения. Экспертиза пива. Квас. Пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Экспертиза.

Лекция 14. Безалкогольные напитки.

Минеральные и искусственно минерализованные, питьевые воды. Значение минерализации воды для организма человека. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Экспертиза. Безалкогольные газированные напитки. Классификация. Состав Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты, Хранение. Экспертиза. Плодоовощные соки, напитки, нектары, концентраты. Пищевая ценность. Классификация. Факторы, влияющие на качество и ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Экспертиза.

Лекция 15. Пряности. Приправы.

Пряности. Значение в питании человека. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава отдельных видов. Оценка качества. Дефекты. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза пряностей. Поваренная соль. Значение соли в питании. Происхождение, способы получения и обработка. Виды. Химический состав соли различных видов. Оценка качества, дефекты. Изменение качества при хранении. Условия, и сроки хранения. Экспертиза. Уксус. Назначение. Виды и их отличительные особенности. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Экспертиза.

### 4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
1	Кондитерские изделия и сахар	2	2
2	Шоколад и шоколадные изделия. Какао-порошок	2	2
3	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты.	2	
4	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Мармелад. Пастильные изделия	2	
5	Карамель. Ирис. Драже	2	
6	Конфеты	2	
7	Печенье. Пряничные изделия. Крекер. Галеты	2	
8	Чай и его заменители	2	2
9	Кофе и его заменители	2	2
10	Крепкие алкогольные напитки	2	

11	Ликеро-водочные изделия	2	
12	Вина виноградные и плодово-ягодные вина	2	
13	Слабоалкогольные напитки	2	
14	Безалкогольные напитки	2	
Всего		30	8

#### 4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

«Не предусмотрены».

#### 4.5. Перечень тем лабораторных работ

№ п/п	Тема лабораторной работы	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
1	Экспертиза качества сахара	4	4
2	Изучение ассортимента и экспертиза качества шоколада и какао-порошка	4	4
3	Изучение ассортимента и экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий	8	
4	Изучение ассортимента и экспертиза качества карамели	4	
5	Изучение ассортимента и экспертиза качества конфетных изделий	4	
6	Изучение ассортимента и экспертиза мучных кондитерских изделий	8	
7	Изучение ассортимента и экспертиза качества пряностей	4	4
8	Экспертиза качества пищевой поваренной соли	4	
9	Изучение ассортимента и экспертиза качества чая	4	
10	Изучение ассортимента и экспертиза качества кофе и его заменителей	4	
11	Идентификация и экспертиза безалкогольных напитков	4	
Всего		52	12

#### 4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

##### 4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Подготовка обучающихся к учебным занятиям по 1 разделу заключается в изучении лекций по теме занятия, материалов учебных пособий (раздел 6.1), периодической печати и рекомендуемой литературы по вопросам темы.

Подготовка обучающихся к учебным занятиям по 2 разделу заключается в изучении лекций по теме занятия, материалов учебных пособий (раздел 6.1), периодической печати и рекомендуемой литературы по вопросам темы.

##### 4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

№ п/п	Темы курсовых работ
1.	Товароведная характеристика потребительских свойств и ассортимента товаров (указывается группа)
2.	Товароведная характеристика качества и ассортимента товаров (указывается группа)



3.	Сравнительная характеристика потребительских свойств товаров (указывается группа) отечественного и импортного производства
4.	Товароведная характеристика и экспертиза качества товаров (указывается группа)
5.	Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств товаров (указать группу)
6.	Сравнительная оценка ассортимента и потребительских свойств товаров отечественного производства различных фирм изготовителей
7.	Оценка конкурентоспособности потребительских товаров
8.	Идентификация и фальсификация товаров, методы их выявления и предупреждения (указывается группа)
9.	Исследование конкурентоспособности товаров (указывается группа)
10.	Современные тенденции развития и формирования ассортимента товаров (указывается группа) на потребительском рынке
11.	Комплексная оценка качества потребительских товаров (указывается группа)
12.	Упаковка как фактор сохранности и конкурентоспособности потребительских товаров (указывается группа)
13.	Методы оценки качества и экспертизы потребительских товаров (указывается группа), их критический анализ и использование в практике ритейла промышленного предприятия

#### 4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Не предусмотрены

#### 4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч форма обучения	
			очная	заочная
1	Восточные сладости	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - <a href="https://znanium.com/catalog/product/1149631">URL:https://znanium.com/catalog/product/1149631</a> (с.256-266)	5,25	12
2	Торты и пирожные	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - <a href="https://znanium.com/catalog/product/1149631">URL:https://znanium.com/catalog/product/1149631</a> (с.201-227)	6	12

3.	Сырье для производства мучных кондитерских изделий	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - <a href="https://znanium.com/catalog/product/1149631">URL:https://znanium.com/catalog/product/1149631</a> (с.11-82)	12	24
4.	Вспомогательное сырье и материалы для производства кондитерских изделий	Технология производства сахарных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Скобельская З. Г., Горячева Г. Н. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 428 с. — Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств. — ISBN 978-5-8114-4778-7. — <URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/126720">https://e.lanbook.com/book/126720</a> > .— <URL: <a href="https://e.lanbook.com/img/cover/book/126720.jpg">https://e.lanbook.com/img/cover/book/126720.jpg</a> > (с.77-101)	6	12
5.	Пути повышения пищевой ценности кондитерских изделий	Матвеева, Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры : учебное пособие / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 360 с. — ISBN 978-5-98879-186-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/69879">https://e.lanbook.com/book/69879</a> .	6	12
6.	Какао	Технология производства сахарных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Скобельская З. Г., Горячева Г. Н. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 428 с. — Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств. — ISBN 978-5-8114-4778-7. — <URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/126720">https://e.lanbook.com/book/126720</a> > .— <URL: <a href="https://e.lanbook.com/img/cover/book/126720.jpg">https://e.lanbook.com/img/cover/book/126720.jpg</a> > (с.342-345)	6	12
7.	Приправы	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учеб. пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/7207">www.dx.doi.org/10.12737/7207</a> . - ISBN 978- 5-16-009974-3. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1013471">https://znanium.com/catalog/product/1013471</a> (с.223-234)	6	12
8.	Пряности	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учеб. пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/7207">www.dx.doi.org/10.12737/7207</a> . - ISBN 978- 5-16-009974-3. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1013471">https://znanium.com/catalog/product/1013471</a> (с.187-223)	6	12

9.	Табачные изделия	Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — М. : ИНФРА-М, 2013. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст:электронный.- URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/984065">https://znanium.com/catalog/product/984065</a> (с.14-62)	6	12
Всего			59,25	121

#### 4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены

#### 4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Лабораторное занятие	Изучение ассортимента и экспертиза качества шоколада и какао-порошка	Метод проектов – выполнение группового учебно-исследовательского задания по сравнительной характеристике шоколада	4
2.	Лабораторное занятие	Изучение ассортимента и экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий	Метод проектов – выполнение группового учебно-исследовательского задания по идентификации мармелада, сравнение качественных характеристик мармелада разных производителей	8
3.	Лабораторное занятие	Изучение ассортимента и экспертиза качества конфетных изделий	Метод проектов – выполнение группового учебно-исследовательского задания по идентификации конфетных масс, сравнительной характеристике конфет с помадными корпусами и корпусами типа пралине разных производителей	4
4.	Лабораторное занятие	Изучение ассортимента и экспертиза мучных кондитерских изделий	Метод проектов – выполнение группового учебно-исследовательского задания по сравнительной характеристике печенья различного вида (сахарное, затяжное, сдобное)	8
5.	Лабораторное занятие	Изучение ассортимента и экспертиза качества чая	Деловая игра - организация и проведение дегустации чая	4
6.	Лабораторное занятие	Изучение ассортимента и экспертиза качества кофе и его заменителей	Деловая игра - организация и проведение дегустации кофе	4

### 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

#### 5.1. ФОС текущего контроля

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экземпляров в библиотеке
1	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1149631">https://znanium.com/catalog/product/1149631</a> .	ЭИ
2	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учеб. пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/7207">www.dx.doi.org/10.12737/7207</a> . - ISBN 978-5-16-009974-3. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1013471">https://znanium.com/catalog/product/1013471</a> .	ЭИ
3	Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — М. : ИНФРА-М, 2013. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст:электронный.- URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/984065">https://znanium.com/catalog/product/984065</a> .	ЭИ
4.	Технология производства сахарных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Скобельская З. Г., Горячева Г. Н. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020 .— 428 с. — Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств .— ISBN 978-5-8114-4778-7 .— <URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/126720">https://e.lanbook.com/book/126720</a> > .— <URL: <a href="https://e.lanbook.com/img/cover/book/126720.jpg">https://e.lanbook.com/img/cover/book/126720.jpg</a> > (с.77-101)	ЭИ

#### 6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экземпляров в библиотеке
1	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К <sup>о</sup> », 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. Текст: электронный.-URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091800">https://znanium.com/catalog/product/1091800</a> .	ЭИ
3.	Технология безалкогольных напитков : учебник / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-3522-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book">https://e.lanbook.com/book</a> .	ЭИ
4.	Матвеева, Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры : учебное пособие / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 360 с. — ISBN 978-5-98879-186-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/69879">https://e.lanbook.com/book/69879</a> .	ЭИ
5.	Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность : учеб-	ЭИ

	ник / Е. Б. Ивашевская, О. А. Рязанова, В. И. Лебедев, В. М. Позняковский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-5000-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130480">https://e.lanbook.com/book/130480</a> .	
--	---	--

### 6.1.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

#### 6.1.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экземпляров в библиотеке
1.	Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров / Методические указания по выполнению курсовой работы для направления 38.03.07 «Товароведение» профиля подготовки бакалавра «Товароведение и экспертизы в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров / Н.М. Дерканосова, О.А. Сергеева, Г.М. Маслова. – Воронеж: ВГАУ, 2020. – 32 с.	Электронный ресурс

### 6.1.4 Периодическая литература

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2	Кондитерское и хлебопекарное производство: ежемесячный специализированный журнал / учредитель : ЗАО "Деловые Медиа" - Москва: Деловые Медиа, 2009-
3	Кондитерское производство: научно-производственный журнал - Москва: Пищевая промышленность, 2006-
4	Пиво и напитки: Научно-теоретический и производственный журнал - Москва: Б.и., 2003-
5	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно-практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-
6	Пищевые ингредиенты: сырье и добавки: информационно-практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 2008-
7	Товаровед продовольственных товаров: ежемесячный журнал / учредитель : ООО "Издательский дом "Панорама" - Москва: Индипендент Масс Медиа, 2006-
8	Экономика отраслей пищевой промышленности [Электронный ресурс]: реферативный журнал / ВИНТИ РАН - Москва: Всероссийский институт научной и технической информации РАН, 2000- - CD-ROM

### 6.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017/2018	1.	Контракт №633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2.	Контракт №1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	3.	Контракт №240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	4.	Контракт №587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс «Руконт»)	20.06.2017 – 20.06.2018
	5.	Контракт №1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022

	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно
2018/2019	1.	Контракт №784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2.	Контракт №240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3.	Контракт №1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Лицензионный контракт №4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	5.	Лицензионный контракт №1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.01.2019 – 31.07.2019
	6.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	7.	Контракт №919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 -28.03.2022
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно
2019/2020	1.	Контракт №488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2.	Контракт №4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3.	Контракт №1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ №7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	5.	Контракт №487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	6.	Контракт №919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	7.	Контракт №878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт №503-ДУ от 14.09.2020 (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт №4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт №392 от 03.07.2020 (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	4.	Контракт №426-ДУ от 27.07.2020 ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт №878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно

### Агроресурсы

Стандартинформ. Группа 65 «СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО». – <http://www.gostinfo.ru/>

### Зарубежные агроресурсы

1. AGRICOLA: — Национальная сельскохозяйственная библиотека США (National Agricultural Library) создает самую значительную в мире аграрную библиотеку

AGRICOLA. В этой БД свыше 4 млн. записей с рефератами, отражающими мировой информационный поток. — <http://agricola.nal.usda.gov/>

2. AGRIS : International Information System for the Agricultural Sciences and Technology : Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. — <http://agris.fao.org/>

3. Agriculture and Farming : agricultural research, farm news, pest management policies, and more : Официальные информационные сервисы Правительства США по сельскому хозяйству. — <http://www.usa.gov/Citizen/Topics/Environment-Agriculture/Agriculture.shtml>

4. CAB Abstracts создает сельскохозяйственное бюро британского Содружества (Agricultural Bureau of the British Commonwealth — CAB International). CAB International проводит экспертизу научной значимости журналов, издаваемых в разных странах, приобретает 11 тыс. журналов, признанных лучшими, и реферировать статьи из них. В БД около 5 млн. записей с 1973 г. на английском языке. — <http://www.cabdirect.org/>

5. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System) . В БД отражены и реферированы около 1 млн. публикаций, имеющих отношение к производству и безопасности продуктов питания. — <http://www.fstadirect.com/>

6. PubMed Central (PMC) : Электронный архив полнотекстовых журналов по биологии и медицине. — <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

7. ScienceResearch.com: Поисковый портал. — <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/about.html>

### 6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

#### 6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

#### 6.3.2 Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Портал государственных услуг	<a href="https://www.gosuslugi.ru/">https://www.gosuslugi.ru/</a>

2	Единая информационная система в сфере закупок	<a href="http://zakupki.gov.ru">http://zakupki.gov.ru</a>
3	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
4	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
5	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>
6	Аграрная российская информационная система	<a href="http://www.aris.ru/">http://www.aris.ru/</a>
7	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	<a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>

### 6.3.3 Компьютерные презентации учебных курсов Не предусмотрены

## 7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом( в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250
Лаборатория: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: стерилизатор, воздушные термостаты; сушильный шкаф; микроскопы, весы, лабораторная посуда, реактивы.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.40



Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.168
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Помещение для самостоятельной работы(курсового проектирования) : комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а а. 115, 116, 119,116 (с16 до 20)
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117,118
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения учебного оборудования, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а

## 8. Междисциплинарные связи

### Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Химия	химии	нет согласовано
Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Товароведение однородных групп продовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано



