

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС  
(ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ)**

Составитель: Ачегу Зарема Асфаровна - доцент кафедры  
стандартизации, метрологии и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «МГТУ»

## **Пояснительная записка**

Комплекс знакомит с целями и задачами дисциплины, рабочей программой курса «Технологический процесс (товароведение и экспертиза товаров)» и календарно-тематическим планом изучения дисциплины; включает лекционный курс, лабораторно-практические работы, терминологический словарь-справочник, рекомендуемую литературу, тесты итогового контроля, контрольные вопросы.

### **Цели и задачи изучения курса**

**Целью** преподавания курса «Технологический процесс (товароведение и экспертиза товаров)» является формирование у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков в области теоретических и научно-методологических основ производства и экспертизы продовольственных товаров, современного развития методов и организации проведения экспертизы различных товарных групп; формирование профессиональной культуры применения и использования полученных знаний, умений и навыков в выборе методов и правил проведения экспертизы пищевых продуктов.

Достижение поставленных целей реализуется выполнением учащимися следующих **задач**:

- формирование у обучающихся знаний по анализу химического состава различных видов продуктов;
- оценке качества товаров при помощи физико-механических и органолептических методов;
- изучение мероприятий, направленных на сохранение и улучшение качества различных видов товаров;
- изучение особенностей государственных стандартов – документов, устанавливающих требования к качеству товаров в зависимости от их целевого назначения;
- понимание роли и места органолептических показателей качества в системе качественной оценки товаров данной группы.

### **Требования к уровню освоения дисциплины**

Согласно требованиям к уровню освоения содержания дисциплины «Технологический процесс (товароведение и экспертиза товаров)» учащиеся должны **знать**:

- ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров
- теоретические и практические основы органолептики;
- современные методы идентификации и экспертизы товаров

## Тематический план (17 часов)

1. Современные технологии производства пищевых продуктов. Основы экспертизы продовольственных товаров.
2. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.
3. Изучения химического состава продуктов из растительного сырья.
4. Товароведная характеристика и экспертиза качества зерномучных товаров.
5. Товароведная характеристика и экспертиза качества кондитерских товаров.
6. Назначение и перспективы развития сенсорных методов потребительской оценки качества продовольственных товаров.
7. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров.
8. Товароведная характеристика и экспертиза качества масложировой продукции.
9. Качественная и количественная оценка качества продуктов из растительного сырья.
10. Изучение особенностей химического состава продуктов животного происхождения.
11. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров.
12. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.
13. Правила проведения экспертизы однородных групп товаров.
14. Инновационные технологии производства продуктов функционального назначения.
15. Использование нетрадиционного сырья региона при производстве продуктов функционального назначения.
16. Экспертиза качества продовольственных товаров растительного происхождения.
17. Экспертиза качества продовольственных товаров животного происхождения.

## Литература:

1. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / С.Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2013. - 463 с.
2. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник/ Е. Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с Режим доступа: <http://znanium.com/>
3. Григорян, Е.С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 265 с. <http://znanium.com/>
4. Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты / С. А. Страхова. - М.: Дашков и К, 2014. - 164 с. <http://znanium.com/>
5. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Ф. А. Петрище. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с <http://znanium.com/>
6. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для вузов / М.А. Николаева. - М.: НОРМА, 2007. - 448 с. <http://znanium.com/>
7. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - М. : Дашков и К, 2012. - 328 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430491>
8. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 304 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=361170>
9. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. - М.: Дашков и К, 2014. - 328 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/17598.html>
10. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / [М.С. Касторных и др.] ; под ред. М.С. Касторных. - М. : Академия, 2006. - 288 с.