

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ И  
ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль): «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Форма обучения: очная, очно-заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма обучения 4 года, очно-заочная форма обучения 4 года 6 мес.

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров», составлена Абдуллиной Л.В. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» августа 2020 г. № 985, Профессионального стандарта 40.062 «Специалист по качеству продукции», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.10.2014 № 856н.

Рабочая программа:

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....	6
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	8
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	9
5.1. Содержание дисциплины .....	9
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий .....	17
6. Лабораторные занятия .....	18
7. Практические занятия.....	19
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	19
9. Самостоятельная работа студента .....	20
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины .....	22
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем .....	23
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине .....	23

## **1. Цели и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров» является приобретение студентами знаний теоретических закономерностей формирования и проявления свойств кондитерских и вкусовых товаров составляющих их потребительную стоимость, их изменениях на всех этапах товародвижения, знаний о видах и методах проведения экспертизы кондитерских и вкусовых товаров в процессе их производства и обращения.

Задачи дисциплины:

– усвоение основ правового регулирования отношений в области защиты интересов потребителей и обеспечения качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к

– продукции, процессам хранения, транспортирования и реализации, идентификации и проведения экспертизы кондитерских и вкусовых товаров;

– освоение студентами закономерностей формирования потребительских свойств, качества, сохраняемости кондитерских и вкусовых товаров, на основе современного уровня техники и технологии, инновационного развития сельскохозяйственного производства и пищевых отраслей экономики, проявляющихся в системе «производство – обращение – потребление»;

– формирование у студентов системного подхода в получении теоретических знаний и приобретении практических навыков в области систематизации и кодирования пищевой продукции, оценки качества, конкурентоспособности и сохраняемости товаров, осуществлении экспертной деятельности, исходя из моделей, аналогий и опыта;

– развитие у студентов способностей принимать эффективные управленческие решения на основе использования знаний потребительских свойств кондитерских и вкусовых товаров, их изменений под влиянием факторов внешней среды, биологических особенностей происхождения и приемов технологической обработки, умений прогнозировать сроки хранения;

– формирование у студентов патриотических чувств и убеждений через осознание сути и перспективного видения национальных и мировых продовольственных проблем.

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению

подготовки 38.03.07 Товароведение направленность (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
ПК-1	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров и услуг		4 сем	5 сем		Предыдущая
ПК-1	Микробиология потребительских товаров			5 сем		Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза ювелирных и галантерейных товаров			5 сем		Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров			6 сем		Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза культурно- бытовых товаров			6 сем		Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза электробытовых и хозяйственных товаров				7 сем	Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза древесно- мебельных и строительных товаров				7 сем	Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза текстильных, обувных и одежно- меховых товаров				7 сем	Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза молочных и жировых товаров				7,8 сем	Изучаемая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров				8 сем	Изучаемая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза зерномучных и плодоовощных товаров				8 сем	Изучаемая
ПК-1	Биоповреждаемость непродовольственных товаров			5 сем		Предыдущая
ПК-1	Товароведение тары и упаковочных материалов			5 сем		Предыдущая
ПК-1	Товароведение и экспертиза тропических и субтропических плодов и овощей				7 сем	Предыдущая
ПК-1	Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов				7 сем	Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Производственная практика, технологическая практика				7 сем	Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Производственная практика, преддипломная практика				8 сем	Изучаемая
ПК-6	Логистика		4 сем			Предыдущая
ПК-6	Товарная информация			5 сем		Предыдущая

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению	ПК-1.1 Способен осуществлять анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	Знать: алгоритм анализа дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Владеть: навыками анализа дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)
	ПК-1.2 Способен осуществлять выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	Знать: алгоритм выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Уметь: анализировать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Владеть: навыками анализа причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)
	ПК-1.3 Способен осуществлять разработку корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	Знать: алгоритм разработки корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Уметь: разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Владеть: навыками разработки корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)
	ПК-1.4 Способен	Знать: алгоритм анализа результатов

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	<p>осуществлять анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представление руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)</p>	<p>проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представления руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)</p> <p>Уметь: анализировать результаты проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представлять руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)</p> <p>Владеть: методами анализа результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представления руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)</p>
<p>ПК-6 Способен анализировать информацию по показателям качества, характеризующим качество товаров (услуг)</p>	<p>ПК-6.1 Способен осуществлять сбор данных по показателям, характеризующим качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)</p>	<p>Знать: алгоритм сбора данных по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)</p> <p>Уметь: проводить сбор данных по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)</p> <p>Владеть: навыками сбора данных по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)</p>
	<p>ПК-6.2 Способен осуществлять обработку данных по показателям, характеризующим качество товаров (услуг) для различных этапов</p>	<p>Знать: алгоритм обработки данных по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)</p> <p>Уметь: проводить обработку данных по показателям качества, характеризующих</p>

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	жизненного цикла товаров (услуг)	качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг) Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного
	ПК-6.3 Способен осуществлять составление отчетов по показателям, характеризующим качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)	Знать: алгоритм составления отчетов по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг) Уметь: составлять отчеты по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг) Владеть: навыками ведения, составления и сдачи отчетов по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

##### *очная форма обучения*

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 8 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	80,5	80,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	80	80
• занятия лекционного типа	26	26
• занятия семинарского типа:	54	54
практические занятия		
лабораторные занятия	54	54
в том числе занятия в интерактивных формах	10	10
в том числе занятия в форме практической подготовки	28	28
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	27,5	27,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	27,5	27,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: экзамен	36	36
ИТОГО:		
Общая трудоемкость	ак. часов зач. ед.	144 4

## очно-заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 9 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	62,5	62,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	62	62
• занятия лекционного типа	22	22
• занятия семинарского типа:	40	40
практические занятия		
лабораторные занятия	40	40
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки	20	20
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	45,5	45,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	45,5	45,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	36	36
ИТОГО:		
	ак. часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

## 5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

### 5.1. Содержание дисциплины

#### Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты

Состояние и перспективы производства, потребления и торговли крахмалом и крахмалопродуктами.

**Крахмал** как пищевой продукт. Пищевая ценность. Строение и свойства. Виды и сорта. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

**Крахмалопродукты**, реализуемые в розничной торговле. Искусственное саго: виды, сорта, особенности получения.

**Крахмалопродукты**, как сырье для кондитерского производства. Модифицированный крахмал: характеристика отдельных видов, особенности получения и использования.

**Патока**: виды и их характеристика, особенности получения. Свойства и использование патоки разных видов.

**Глюкоза**: виды, особенности получения, свойства, использование.

**Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение крахмала и крахмалопродуктов**. Показатели качества и методы исследования крахмала и крахмалопродуктов, дефекты их характеристика и причины возникновения меры предупреждения. Маркировка крахмала и крахмалопродуктов. Факторы, сохраняющие качество крахмала и крахмалопродуктов: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения (режимы,

размещение, санитарно-гигиеническое состояние складов и транспортных средств), сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации. Изменение качества при хранении. Потери: виды потерь, процессы их вызывающие, пути сокращения потерь. Контроль качества крахмала и крахмалопродуктов в торговле. Экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов.

## **Тема 2. Сахар, заменители сахара, мед**

Состояние и перспективы производства, потребления и торговли сахаром, его заменителями и медом.

**Сахар:** общая товароведная характеристика, химический состав и пищевая ценность. Классификация сахара и принципы построения ассортимента.

Сахар-песок и сахар-рафинад. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество: сырье, процессы производства. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Качество сахара-песка и сахара-рафинада, показатели качества и методы исследования. Дефекты сахара-песка и сахара-рафинада, причины их возникновения и меры предупреждения.

**Заменители сахара:** ксилит, сорбит, фруктовый сахар. Особенности их химического состава и пищевой ценности. Факторы, формирующие качество: сырье и особенности производства. Показатели качества.

**Мед:** классификация и принципы формирования ассортимента. Особенности химического состава и пищевой ценности отдельных видов меда. Идентификация меда. Фальсификация натурального меда и способы ее обнаружения. Показатели качества меда, методы исследования. Дефекты меда, причины их вызывающие, и меры предупреждения.

**Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сахара, заменителей сахара и меда.** Факторы, сохраняющие качество сахара, заменителей сахара и меда: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования, хранение (режимы, размещение, санитарно-гигиеническое состояние складов и транспортных средств), сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия их реализации в торговле. Изменение качества при хранении. Потери: виды потерь, процессы их вызывающие, пути сокращения.

Бестарное транспортирование и хранение сахара-песка. Контроль качества сахара, заменителей сахара и меда в торговле.

## **Тема 3. Кондитерские изделия**

Состояние и перспективы производства, потребления и торговли, пути формирования ассортимента и повышения качества кондитерских изделий.

Особенности пищевой ценности кондитерских изделий, значение их в питании. Пути улучшения пищевой ценности.

Классификация кондитерских изделий и принципы формирования ассортимента.

Сырье, используемое при производстве кондитерских изделий, его характеристика и влияние на качество. Основное сырье: сахар, заменители сахара, патока, глюкоза, мука, пенообразователи и др.; вспомогательное сырье: пищевые красители, кислоты, ароматизаторы, эмульгаторы, соли-модификаторы, разрыхлители и т.д.

**Карамельные изделия** - общая товароведная характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, состав и свойства карамельной массы, патока, как антикристаллизатор, процессы производства. Классификация карамели и принципы формирования ассортимента. Характеристика начинок. Показатели качества карамельных изделий и методы исследования. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества карамельных изделий.

**Фруктово-ягодные кондитерские изделия:** мармелад, пастильные изделия, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр. Общая товароведная характеристика отдельных видов. Классификация и принципы формирования ассортимента. Особенности химического состава и пищевой ценности различных видов фруктово-ягодных кондитерских изделий. Формирование потребительских свойств отдельных видов фруктово-ягодных кондитерских изделий: сущность процессов студнеобразования, пенообразования др.

**Шоколад и какао порошок.** Общая характеристика. Какао-бобы как сырье для производства шоколада. Основные сорта и их характеристика, химический состав и пищевая ценность. Какао-масло и его свойства.

Шоколад. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество обыкновенного и десертного шоколада: сырье, процессы производства. Основные направления формирования ассортимента и его характеристика. Показатели качества и методы исследования. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

Какао-порошок. Химический состав и пищевая ценность. Виды и характеристика. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества и. Дефекты, причины их возникновения и

**Конфеты.** Классификация и общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства конфетных масс (помадных, фруктовых, жележных, пралиновых, кремовых, комбинированных, молочных, сбивных). Способы формирования конфетных масс и отделки корпусов. Виды глазури. Ассортимент конфет и его характеристика. Пути формирования ассортимента. Показатели качества и методы исследования. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

**Драже, ирис.** Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент и его характеристика. Показатели

качества и методы исследования. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

**Халва, восточные сладости.** Классификация и общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент и его характеристика. Направления совершенствования ассортимента. Показатели качества и методы исследования. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

**Мучные кондитерские изделия:** печенье, галеты, крекер, пряники, торты, пирожные, кексы, ромовые бабы и др. Классификация и общая характеристика потребительских свойств. Химический состав и пищевая ценность различных видов мучных кондитерских изделий. Факторы, формирующие потребительские свойства: сырье, процессы производства. Ассортимент и его характеристика. Показатели качества и методы исследования. Дефекты мучных кондитерских изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.

**Кондитерские изделия специального назначения:** детские, витаминизированные, диетические, лечебные. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества и безопасности, методы исследования. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

**Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение** отдельных видов кондитерских изделий. Факторы, сохраняющие качество кондитерских изделий: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения отдельных видов кондитерских изделий (режимы, размещение, санитарно-гигиеническое состояние складов и транспортных средств), уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации. Изменение качества кондитерских изделий при хранении. Сроки хранения кондитерских изделий. Потери при хранении, виды потерь, процессы их вызывающие и пути сокращения. Контроль качества кондитерских изделий в торговле. Экспертиза качества крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий.

#### **Тема 4. Чай, кофе и их заменители**

**Чай.** Характеристика чайного растения и чайного листа как сырья для производства чая. Сбор чайного листа – важнейшая технологическая операция, определяющая потребительские свойства чая. Химический состав чайного листа.

Байховый чай. Технологические особенности получения. Классификация в зависимости от способа обработки чайного листа. Чай байховый черный, зеленый, желтый и красный. Сортировка чайного листа и формирование фабричных сортов чая. Международная классификация чайного листа. Особенности химический состав чайного листа различных способов обработки. Особенности производства отдельных видов чая. Формирование торговых сортов чая и их характеристика.

Ароматизированный чай. Способы ароматизации чая, характеристика

применяемых ароматизаторов (натуральных и искусственных), характеристика потребительских свойств ароматизированных чаев.

Быстрорастворимый чай: сухой, жидкий. Особенности технологии производства различных видов концентрата, сравнительная характеристика потребительских свойств, направления пищевого использования.

Показатели качества чая и методы исследования. Дефекты чая, причины их возникновения и меры предупреждения.

Чайные напитки. Особенности состава и потребительских свойств, отличительные особенности от традиционных видов чая. Товароведная характеристика чайных напитков. Направления пищевого использования чайных напитков. Показатели качества и методы исследования.

Факторы, сохраняющие качество чая и чайных напитков: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка, санитарно-гигиеническое состояние складов и транспортных средств, уход за чаем при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества чая и чайных напитков при хранении. Потери, виды потерь и причины их возникновения, пути сокращения потерь.

**Кофе.** Характеристика семян кофейного дерева – как сырья для получения кофе – продукта. Особенности строения и химического состава кофейных зерен. Характеристика основных видов кофе: арабика, либерика, робуста. Изменения состава и потребительских свойств семян кофе в процессе технологической обработки в послеуборочный период и их влияние на формирование потребительских свойств.

Зеленый кофе – основной объект международной торговли. Особенности оценки качества зеленого кофе.

Формирование потребительских свойств кофе натурального жареного в процессе обжарки. Дефекты обжарки, причины возникновения. Изменения химического состава и потребительских свойств, формирование товарного качества. Классификация и формирование ассортимента натурального жареного кофе. Показатели качества и методы исследования.

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение натурального жареного кофе. Виды тары и упаковочных материалов и их влияние на сохранение потребительских свойств кофе, оптимальные условия хранения и транспортирования кофе. Изменения качества при хранении. Потери, их виды, пути сокращения потерь

Кофе растворимый. Характеристика сырья и способов получения растворимого кофе различных видов. Способы сушки и их влияние на формирование потребительских свойств и сохранение вкуса и аромата. Особенности химического состава растворимого кофе. Классификация и формирование ассортимента растворимого кофе. Качество натурального растворимого кофе и методы исследования.

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение натурального растворимого кофе. Виды тары и упаковочных материалов и их влияние на сохранение потребительских свойств натурального растворимого кофе,

оптимальные условия хранения и транспортирования. Изменения качества при хранении. Потери, их виды, пути сокращения потерь

Кофейные напитки, особенности их состав, товароведная характеристика. Отличительные особенности кофейных напитков по пищевой ценности и потребительским свойствам от натурального кофе. Направления пищевого использования кофейных напитков. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

## **Тема 5. Пряности и приправы**

**Пряности.** Общая характеристика и направления пищевого использования. Основные ароматические и вкусовые вещества пряностей, их влияние на организм человека. Классификация пряностей по происхождению и по используемым частям растений. Особенности химического состава отдельных видов. Формирование ассортимента пряностей и товароведная характеристика отдельных видов. Смеси пряностей: особенности состава и потребительских свойств. Показатели качества и методы исследования. Дефекты, их характеристика, причины возникновения.

**Приправы.** Характеристика приправ как пищевкусных продуктов, способных изменять вкус пищи.

Поваренная соль: общая товароведная характеристика. Значение соли в питании, суточная потребность. Классификация по происхождению, способам получения и обработки. Йодированная, фторированная, йодированно-фторированная соль, особенности состава и рекомендации по применению. Характеристика отдельных видов. Крупность помолов соли. Торговые сорта поваренной соли, показатели качества и методы исследования. Дефекты, причины их возникновения и пути предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение поваренной соли.

Уксус. Способы получения уксуса и уксусной эссенции, товароведная характеристика и направления пищевого использования. Виды уксусов. Их отличительные особенности. Показатели качества и методы исследования. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Изменение качества при хранении. Потери, виды потерь и причины их возникновения, пути сокращения потерь.

## **Тема 6. Безалкогольные напитки**

Общая характеристика безалкогольных напитков и значение в питании. Современное состояние и перспективы производства, потребления и торговли безалкогольными напитками.

Классификация безалкогольных напитков в зависимости от используемого сырья и технологии приготовления. Основные группы безалкогольных напитков: сокодержущие, напитки на зерновом сырье, напитки на пряно-ароматическом растительном сырье, напитки на ароматизаторах с эссенциями и ароматных спиртах, напитки брожения, напитки специального назначения, натуральные и искусственные минеральные воды и их товароведная характеристика. Отличительные

особенности пищевой ценности напитков различных групп. Принципы формирования ассортимента.

Сиропы: общая товароведная характеристика, классификация, принципы формирования ассортимента, направления пищевого использования.

**Качество, упаковка, маркировка, хранение.** Показатели качества безалкогольных напитков. Особенности оценки качества напитков различных групп и видов. Использование балловой оценки для определения уровня качества безалкогольных напитков. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Розлив и маркировка безалкогольных напитков.

Факторы, сохраняющие качество безалкогольных напитков: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества при хранении. Виды потерь и причины их вызывающие, пути сокращения потерь. Экспертиза качества безалкогольных напитков.

### **Тема 7. Пиво**

Общая товароведная характеристика. Особенности химического и пищевой ценности пива, воздействие пива на организм человека. Классификация пива в зависимости от сорта и качества применяемого солода и технологии приготовления. Отличительные особенности основных типов и видов пива. Влияние сырья и процессов производства на качество и сохраняемость пива. Принципы формирования ассортимента пива.

Показатели качества и методы исследования. Дефекты пива, причины их возникновения и меры предупреждения. Факторы, сохраняющие качество: тара, упаковочные материалы, упаковка, условия транспортирования, условия и сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества при хранении. Потери: причины, их вызывающие и пути сокращения.

### **Тема 8. Алкогольные напитки**

Влияние алкоголя на организм человека. Структура потребления виноградных вин в стране. Пропаганда здорового образа жизни.

**Спирт этиловый.** Основы производства пищевого этилового спирта. Этиловый спирт как сырье для получения водок, ликероводочных изделий и других видов алкогольных напитков. Товароведная характеристика сортов этилового спирта. Показатели качества и методы исследования.

Упаковка и маркировка этилового спирта, транспортирование и хранение.

**Водка.** Общая характеристика и особенности производства. Классификация водок, характеристика основных видов: водки обыкновенные и водки особые, принципы формирования ассортимента. Товароведная характеристика основных ассортиментных наименований водок. Направления совершенствования ассортимента водок. Показатели качества и безопасности водок и методы исследования. Упаковка и маркировка водок,

особенности транспортирования, условия и сроки хранения. Методы борьбы с фальсифицированной продукцией.

**Ликероводочные изделия.** Общая характеристика. Характеристика основного и вспомогательного сырья, используемого для производства ликероводочных изделий. Классификация ликероводочных изделий по содержанию спирта, общего экстракта, сахара и кислот. Сравнительная характеристика потребительских свойств основных групп ликероводочных изделий, принципы формирования ассортимента. Показатели качества и безопасности, методы исследования. Упаковка, маркировка, условия транспортирования и хранения.

**Крепкие алкогольные напитки разных стран:** ром, виски, джин, текила. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Особенности использования сырья и технологии изготовления алкогольных напитков разных стран. Классификация и принципы формирования ассортимента. Требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.

**Виноградные вина.** Общая характеристика виноградных вин. Районы виноделия. Химический состав винограда и виноградных вин. Классификационные критерии виноградных вин: насыщенность углекислотой, цвет, способ производства, срок выдержки и качество напитка. Вино контролируемого наименования по происхождению: отличительные признаки, методы идентификации. Принципы формирования ассортимента виноградных вин.

Натуральные виноградные вина: сухие, сухие особые, полусухие полусладкие; белые, розовые, красные. Особенности производства и потребительских свойств. Характеристика ассортимента и потребительских свойств натуральных виноградных вин, российского происхождения и производимых в разных странах.

Специальные виноградные вина: особенности формирования потребительских свойств и товароведная характеристика отдельных видов: портвейн, мадера, марсала, херес. Специальные полудесертные, десертные и ликерные вина: особенности потребительских свойств и характеристика ассортимента.

Ароматизированные вина: особенности формирования потребительских свойств, влияние сырья и технологии изготовления на качество напитков. Классификация, принципы формирования ассортимента, товароведная характеристика отдельных видов, направления пищевого использования.

**Игристые вина.** Общая характеристика игристых вин. Технологические приемы насыщения вин диоксидом углерода. Сущность процесса шампанизации. Способы шампанизации и их влияние на формирование потребительских свойств игристых вин. Отличительные особенности игристых вин и газированных (шипучих). Методы идентификации подлинности шампанского.

**Требования к качеству виноградных вин** и методы исследования.

Условия и сроки хранения виноградных вин. Процессы, происходящие в винах при длительной выдержке и хранении. Изменение потребительских свойств виноградных вин при хранении. Болезни виноградных вин, причины возникновения, меры по предупреждению возникновения болезней и дефектов виноградных вин. Упаковка и маркировка виноградных вин.

**Коньяк.** Технологические основы получения коньяков и бренди. Товароведная характеристика коньяков. Классификация коньяков по срокам выдержки, принципы формирования ассортимента. Требования к качеству коньяков, методы исследования. Пороки коньяков, причины их возникновения. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения коньяков.

**Напитки и коктейли винные:** особенности формирования потребительских свойств, влияние сырья и технологии изготовления на качество напитков. Классификация, принципы формирования ассортимента, товароведная характеристика отдельных видов, направления пищевого использования.

**Алкогольные напитки из плодового сырья и меда.** Характеристика сырья, применяемого для приготовления напитков. Технологические особенности производства. Товароведная характеристика потребительских свойств отдельных видов алкогольных напитков из плодового сырья и меда. Классификация и принципы формирования ассортимента, направления пищевого использования. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения напитков.

## 5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Крахмал и крахмалопродукты	2	6/2	2	10	
2.	Сахар, заменители сахара, мед	2	6/2	2	10	2
3.	Кондитерские изделия	2	6/4	2	10	2
4.	Чай, кофе и их заменители	4	6/4	4	14	2
5.	Пряности и приправы	4	6/4	4	14	2
6.	Безалкогольные напитки	4	8/4	4	16	2
7.	Пиво	4	8/4	4	16	
8.	Алкогольные напитки	4	8/4	5,5	17,5	
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
	<b>Итого</b>	<b>26</b>	<b>54/28</b>	<b>27,5</b>	<b>144</b>	<b>10</b>

### *очно-заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Крахмал и крахмалопродукты	2	4/2	4	10	
2.	Сахар, заменители сахара, мед	2	4/2	4	10	
3.	Кондитерские изделия	2	4/2	4	10	
4.	Чай, кофе и их заменители	2	4/2	6	12	
5.	Пряности и приправы	2	6/2	6	14	
6.	Безалкогольные напитки	4	6/2	6	16	
7.	Пиво	4	6/4	7	17	
8.	Алкогольные напитки	4	6/4	8,5	18,5	
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	<b>Итого</b>	<b>22</b>	<b>40/20</b>	<b>45,5</b>	<b>144</b>	

## 6. Лабораторные занятия

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Крахмал и крахмалопродукты	Экспертиза качества крахмала	6	2
2	Сахар, заменители сахара, мед	Экспертиза качества сахара-песка и сахара-рафинада. Экспертиза качества меда	6	2
3	Кондитерские изделия	Изучение ассортимента и оценка качества карамели Экспертиза качества кондитерских изделий Оценка качества и шоколада Решение ситуационных задач мучных	6	4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		кондитерских изделий Решение ситуационных задач		
4	Чай, кофе и их заменители	Экспертиза качества чая и кофе. Экспертиза качества кофе и кофейных напитков. Решение ситуационных задач	6	4
5	Пряности и приправы	Товароведная характеристика и оценка качества пряностей и приправ	6	4
6	Безалкогольные напитки	Экспертиза качества безалкогольных напитков	8	4
7	Пиво	Экспертиза качества пива	8	4
8	Алкогoльные напитки	Экспертиза качества алкогoльных напитков. Решение ситуационных задач	8	4
	<b>Итого</b>		<b>54</b>	<b>28</b>

### *очно-заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Крахмал и крахмалопродукты	Экспертиза качества крахмала	4	2
2	Сахар, заменители сахара, мед	Экспертиза качества сахара-песка и сахара-рафинада. Экспертиза качества меда	4	2
3	Кондитерские изделия	Изучение ассортимента и оценка качества карамели Экспертиза качества кондитерских изделий Оценка качества и шоколада Решение ситуационных задач мучных кондитерских изделий Решение ситуационных задач	4	2
4	Чай, кофе и их заменители	Экспертиза качества чая и кофе. Экспертиза качества кофе и кофейных напитков. Решение ситуационных задач	4	2
5	Пряности и приправы	Товароведная характеристика и оценка качества пряностей и приправ	6	2
6	Безалкогольные напитки	Экспертиза качества безалкогольных напитков	6	2
7	Пиво	Экспертиза качества пива	6	4
8	Алкогoльные напитки	Экспертиза качества алкогoльных напитков. Решение ситуационных задач	6	4
	<b>Итого</b>		<b>40</b>	<b>20</b>

### **7. Практические занятия**

Практические занятия не предусмотрены.

### **8. Тематика курсовых работ (проектов)**

Курсовые работы не предусмотрены.

## **9. Самостоятельная работа студента**

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

### **Тема 1 Крахмал и крахмалопродукты**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Крахмал и крахмалопродукты».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: вид (происхождение) крахмала, товарный сорт крахмала, модифицированные (окисленные, набухающие и фосфатные) крахмалы.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса

### **Тема 2 Сахар, заменители сахара и мед**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Сахар, заменители сахара и мед».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: причины возникновения следующих дефектов сахара-песка: желтоватый цвет, потери блеска и сыпучести, комковатость

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на показатели качества характеризуют натуральность меда

*Оценочные средства:* вопросы для опроса

### **Тема 3 Кондитерские изделия**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Кондитерские изделия».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: что является желирующей основой при изготовлении фруктово-ягодного и желевого мармелада

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на общие и отличительные особенности печенья сахарного и затяжного, пряников сырцовых и заварных

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль

#### **Тема 4 Чай, кофе и их заменители**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Чай, кофе и их заменители».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: качества сырья и рациональной переработки урожая чая

Изучая тему, важно приобрести умения отметить биохимическую сущность различия в технологии и составе черного, зеленого, красного и желтого чая, принципы формирования фабричных сортов.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса

#### **Тема 5 Пряности и приправы**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Пряности и приправы»

В процессе усвоения темы необходимо уяснить классификацию и ассортимент классических и местных пряностей

Изучая тему, важно приобрести умения отметить производство винного, фруктового и лесохимического уксуса

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, задача

#### **Тема 6 Безалкогольные напитки**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Безалкогольные напитки».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить классификацию безалкогольных напитков

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на показатели качества безалкогольных напитков

*Оценочные средства:* вопросы для опроса

#### **Тема 7 Пиво**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Пиво».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: основное и вспомогательное сырье для производства пива, его влияние на качество готового продукта

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на виды солода, технологию его приготовления, режимы сушки

и назначение. *Оценочные средства:* вопросы для опроса, задачи

#### **Тема 8 Алкогольные напитки**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Алкогольные напитки»

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: особенности химического состава винограда и отдельных составных частей виноградной грозди.

Изучая тему, важно приобрести умение по действующим стандартам современную классификацию, ориентированную на страны ЕЭС: в зависимости от способа производства, от качества и сроков выдержки.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль

## **10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины**

а) нормативные документы:

1. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. пост. Гл. гос. санит. врача РФ от 06.11.2001 (зарег. в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326) // Российская газета. – 2002. – №106. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2012.]

2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федер. законот 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. от 07.12.2012) // СЗ РФ.– 1999. – N 14. - Ст. 1650. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2012.]

3. О ветеринарии : федер. закон РФ от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 18.07.2011) // Ведомости СНД и ВС РФ. – 1993. – N 24. – Ст. 857. – КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2012.]

4. Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации [Электронный ресурс] : указ президента Рос. Федерации от 30января.2010 г. № 120. – КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон.дан. - [М., 2012.]

5. О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности : федер. закон от 05.07.1996 N 86-ФЗ (ред. от 19.07.2011) // СЗ РФ.– 1996. - № 28. – Ст. 3348. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2012.]

6. О государственном надзоре и контроле в области безопасности пищевых продуктов : постановление Правительства РФ №987 от 21.12.2000 // Российская газета. – 2001. - № 6. - КонсультантПлюс. – Электрон. дан. - [М., 2012.]

б) основная литература:

Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/984065> – Режим доступа: по подписке.

в) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : практикум / Д. В. Криштафович, В. И. Криштафович. — Москва : Российская таможенная академия, 2020. — 78 с. — ISBN 978-5-9590-1143-7. — Текст : электронный //

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/105668.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / Н. В. Еремеева. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2021. - 252 с. - ISBN 978-5-394-04171-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1232472> – Режим доступа: по подписке.

## **11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

### 1. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

### 2. Лицензионно программное обеспечение

#### 1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

#### b. Windows 8

#### 2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

#### 3. Система тестирования INDIGO.

#### 4. 1С: Предприятие 8

### 3. Свободно распространяемое программное обеспечение

#### 1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной

работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.