

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
"Ивановский государственный политехнический университет"**

УТВЕРЖДАЮ

Директор института _____

_____ 2026 г.

Товароведение однородных групп продовольственных товаров

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	МТСМ (Материаловедения, товароведения, стандартизации и метрологии)		
Учебный план	38.03.07 Товароведение		
Направленность (профиль)	Экспертиза и товарный менеджмент в цифровой экономике		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очно-заочная		
Общая трудоемкость	9 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	288	Виды контроля в семестрах: экзамен, 4,5 семестры	
в том числе:			
аудиторные занятия	54		
самостоятельная работа	114		
часов на контроль	64		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	4		5		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	12	12	10	10	22	22
Лабораторные	14	14	18	18	32	32
Итого ауд.	26	26	28	28	54	54
Контактная работа	56	56	54	54	110	110
Сам. работа	72	72	42	42	114	114
Часы на контроль	32	32	32	32	64	64
Итого	160	160	128	128	288	288

Программу составил(и):

Грузинцева Н.А., Зав.кафедрой, _____

Рецензент(ы):

Власова Е.Н., доцент, _____

Рабочая программа дисциплины

Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Разработана в соответствии с ФГОС ВО

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение. Утвержден приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. N 985

составлена на основании учебного плана

38.03.07 Товароведение

утвержденного ученым советом вуза от 07.05.2026 протокол №7

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

МТСМ (Материаловедения, товароведения, стандартизации и метрологии)

Зав. кафедрой Грузинцева Н.А. _____

Согласовано

Зав. выпускающей кафедрой МТСМ Грузинцева Н.А. _____

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
Цели:	- понимание обучающимися основных терминов товароведения однородных групп продовольственных товаров, систем классификаций, характеристик ассортимента на примере рассматриваемых групп продовольственных товаров.
Задачи:	- ознакомление с основными нормативными документами в области классификации и характеристики ассортимента однородных групп продовольственных товаров; - изучение основных понятий, классификации и ассортимента однородных групп продовольственных товаров; - усвоение научных знаний, приобретение умений и практических навыков в области систематизации и идентификации однородных групп продовольственных товаров; - приобретение навыков товароведного анализа ассортимента однородных групп продовольственных товаров; - приобретение умений и практических навыков в области экспертизы и оценки качества однородных групп продовольственных товаров.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.03.07
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
	Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: Объекты деятельности товароведа, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология. Для освоения дисциплины необходимы знания основных категорий и понятий теоретических основ товароведения и экспертизы, научных основ физических, химических, физико-химических методов экспертизы.
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
	Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Экспертиза продовольственных товаров, Идентификация и обнаружение фальсификации товаров, Таможенная экспертиза, Производственная практика (технологическая).

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ	
ОПК-2:Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;	
ОПК-2.1. Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	
ОПК-2.2. Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров	
ОПК-3:Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;	
ОПК-3.1. Владеет знаниями в области правового регулирования товароведной деятельности	
ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач	
В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:	
Знать:	значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации для изучения современного ассортимента однородных групп продовольственных товаров; ассортимент и потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методы идентификации, оценки качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.
Уметь:	применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров; выявлять ценообразующие характеристики однородных групп продовольственных товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров.
Владеть:	системным представлением о правилах и порядке организации и проведения оценки качества, подтверждения соответствия и других видах оценочной деятельности; навыками приемки однородных групп продовольственных товаров по количеству, качеству; знаниями требований к товарам и установления соответствия их качества и безопасности техническим регламентам и стандартам.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Примечание
Раздел 1. Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров.			
/Лек/	4	3	
/Лаб/	4	4	
/Конс/	4	8	
/СР/	4	18	
Раздел 2. Товароведение плодоовощных товаров.			
/Лек/	4	3	
/Лаб/	4	4	
/Конс/	4	8	
/СР/	4	18	
Раздел 3. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий.			
/Лек/	4	3	
/Лаб/	4	3	
/Конс/	4	8	
/СР/	4	18	
Раздел 4. Товароведение вкусовых товаров.			
/Лек/	4	3	
/Лаб/	4	3	
/Конс/	4	6	
/СР/	4	18	
/Эк/	4	32	
Раздел 5. Товароведение молочных товаров.			
/Лек/	5	3	
/Лаб/	5	5	
/Конс/	5	5	
/СР/	5	10	
Раздел 6. Товароведение пищевых жиров.			
/Лек/	5	3	
/Лаб/	5	5	
/Конс/	5	7	
/СР/	5	10	
Раздел 7. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров.			
/Лек/	5	2	
/Лаб/	5	4	
/Конс/	5	7	
/СР/	5	10	
Раздел 8. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла.			
/Лек/	5	2	
/Лаб/	5	4	
/Конс/	5	7	
/СР/	5	12	
/Эк/	5	32	

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В рамках внутренней системы оценки качества подготовки для текущего контроля и промежуточной аттестации в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки знаний обучающихся (очной формы обучения). При реализации дисциплины в Университете применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. Для проведения аудиторной и внеаудиторной контактной работы используются технологии видеоконференцсвязи. Для проведения всех видов занятий используется электронная информационно-образовательная среда вуза (Moodle). Образовательная деятельность по дисциплине проводится с использованием традиционных и интерактивных технологий обучения. При реализации различных видов учебной работы по дисциплине используются следующие образовательные технологии: - лекции с использованием методов проблемного изложения материала;

- тренинги, направленные на овладение методами проведения технических измерений и обработки результатов;
- разбор конкретных ситуаций, деловые игры, решение ситуационных задач;
- анализ и совместное обсуждение результатов самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы;
- мастер-классы специалистов в области стандартизации и метрологии.

На лабораторных занятиях для пробуждения у обучающихся интереса и эффективного усвоения учебного материала используются следующие методы активного обучения:

- презентации с использованием различных вспомогательных средств;
- мини-лекция - эффективная форма преподнесения теоретического материала;
- тестирование - определение уровня информированности обучающихся или их отношение к обсуждаемой теме;
- обратная связь - позволяет выяснить реакцию участников на обсуждаемые темы, увидеть достоинства и недостатки организации и проведения обучения, оценить результат;
- дискуссии - позволяют выявить индивидуальное мнение обучающихся по определенной теме.

При проведении интерактивных методов обучения преподаватель регулирует процесс и занимается общей организацией, готовит заранее необходимые задания и формулирует вопросы или темы для обсуждения в группах, дает консультации, контролирует время и порядок выполнения намеченного плана. Интерактивные методы обеспечивают высокую мотивацию, прочность знаний, творчество и фантазию, коммуникабельность, активную жизненную позицию обучающегося.

Средством формирования компетенций помимо аудиторной выступает и самостоятельная работа. Это планируемая работа обучающихся, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. При организации внеаудиторной самостоятельной работы по данной дисциплине используются следующие ее формы: подготовка и защита доклада; подготовка к проверке текущего контроля знаний; подготовка к лабораторным занятиям; подготовка к экзамену.

Использование традиционных технологий обеспечивает ориентирование обучающегося в потоке информации, связанной с различными подходами к определению сущности, содержания, методов, форм развития и саморазвития личности; самоопределение в выборе оптимального пути и способов личностно-профессионального развития; обогащению обучающихся знаниями, навыками и умениями; систематизацию знаний, полученных обучающимися в процессе аудиторной и самостоятельной работы. Интерактивные технологии обучения предполагают организацию обучения как продуктивной творческой деятельности в режиме взаимодействия обучающихся друг с другом и с преподавателем.

В соответствии с программой стратегического развития Университета обучающиеся могут участвовать в проектной деятельности с целью решения практических междисциплинарных задач, требующих интеграции знаний из различных предметных областей.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценка качества освоения дисциплины включает текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию, о чём преподаватель информирует обучающихся в течение первой недели изучения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости и промежуточные аттестации проводятся на основе фонда оценочных средств, включающего задания для подготовки к практическим занятиям, тесты, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретённых компетенций, вопросы к экзамену.

Оценка качества освоения дисциплины включает текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию, о чём преподаватель информирует обучающихся в течение первой недели изучения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости и промежуточные аттестации проводятся на основе фонда оценочных средств, включающего задания для подготовки к практическим занятиям, тесты, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретённых компетенций, вопросы к экзамену.

Примеры вопросов к экзамену

1. Молоко коровье. Пищевая ценность. Химический состав молока. Особенности химического состава. Особенности химического состава молока других сельскохозяйственных животных.
2. Физические и химические свойства молока. Полидисперсные свойства, плотность, кислотность молока. Ассортимент молока.
3. Оценка качества молока. Требования к качеству по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности.
4. Кисломолочные продукты. Пищевая ценность, сущность молочно-кислого брожения. Термостатный и резервуарный способы производства жидких.

ФОС по дисциплине представлен в ПРИЛОЖЕНИИ к РПД.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1 Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие, назначение, ссылка	Издательство, год
Л1.1	Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Кожухова О.И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие для вузов, ,	Ростов н/Д: MapT, 2001,
Л1.2	Шевченко В.В.	Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник / рук. авт. коллектив В.В.Шевченко, ,	М. : ИНФРА-М, 2003,
Л1.3	Власова Е.Н.	Технология производства продовольственных товаров : учебное пособие, ,	Иваново : ИГТА, 2001,

7.1.2 Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие, назначение, ссылка	Издательство, год
Л2.1	Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Мхитарян К.Р.	Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров : учебное пособие для вузов, ,	Ростов н/Д : Феникс, 2002,
Л2.2	Кохова Л.В., Ефимова О.Г.	Товароведение продовольственных товаров : Лабораторный практикум, ,	Иваново : ИГТА, 2003,

7.1.3 Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие, назначение, ссылка	Издательство, год
Л3.1	Власова Е.Н., Парфенов П.Е.	Технология и оценка качества продовольственных товаров, ,	, Иваново: ИГТА, 2000
Л3.2	Власова Е.Н., Парфенов П.Е.	Технология и оценка качества пищевых продуктов, ,	Иваново: ИГТА, 2000,
Л3.3	Власова Е.Н., Парфенов П.Е.	Технология и оценка качества варенья, колбас и соленых рыботоров, ,	Иваново: ИГТА, 2000,
Л3.4	Власова Е.Н., Парфенов П.Е.	Технология и оценка качества сливочного масла, крахмала и сушеных фруктов, ,	Иваново: ИГТА, 2000,

7.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

E-learning Портал электронного образования ИВГПУ: <https://moodle.ivgpu.ru/>

7.3. Информационное обеспечение дисциплины

7.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

	Лицензионное программное обеспечение программный пакет MicrosoftOffice. Для дистанционного обучения в университете используются свободно распространяемое программное обеспечение Moodle.
--	--

7.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.3.2.1	ЭБС издательства "Лань", https://e.lanbook.com/
7.3.2.2	Электронная библиотека ИВГПУ, https://lib.ivgpu.ru/
7.3.2.3	ЭБС "Университетская Библиотека Онлайн", https://biblioclub.ru
7.3.2.4	Справочная правовая система КонсультантПлюс, http://www.consultant.ru/

8. МТО (ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ)

В качестве материальной базы используются аудитории для лекций и практических занятий, методический кабинет, расположенные в Главном и учебных корпусах ИВГПУ. Там же расположены помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет», с доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза; удаленным доступом к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам. Читальный зал ИВГПУ имеет подборку специализированной литературы.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Лабораторные работы могут выполняться обучающимися как в аудитории под контролем преподавателя, так и дома самостоятельно (за исключением тех случаев, когда для выполнения работы требуется лицензионное программное обеспечение).

Перед выполнением каждой лабораторной работы необходимо хорошо изучить соответствующие разделы теоретического курса+А25, используя лекционный и самостоятельно изученный материал по рекомендуемой литературе.

В начале каждого занятия преподаватель проверяет подготовленность обучающихся к выполнению задания, к занятиям допускаются только подготовленные обучающиеся.

При выполнении лабораторных работ необходимо внимательно изучить методические рекомендации по их выполнению.

Каждую работу обучающийся выполняет самостоятельно или группами по 2-3 человека. По каждой работе обучающийся составляет отчет и защищает работу перед преподавателем на следующем занятии. Для лучшего закрепления знаний и навыков, получаемых на лекционных и лабораторных занятиях, обучающимся рекомендуется посещать индивидуальные занятия с преподавателем по расписанию кафедры.

Лабораторные работы для обучающихся имеют большое значение, в ходе их проведения происходит разбор конкретных практических ситуаций, организуются деловые игры, благодаря чему обучающиеся закрепляют знания теоретических положений курса.

Результат выполнения каждой лабораторной работы в виде файла обучающийся отправляет на проверку через портал электронного образования в соответствии с установленным графиком. Работа, отправленная на проверку позже указанного срока, получает более низкую оценку. Работа считается выполненной (зачтенной) после получения оценки через портал электронного образования. При необходимости уточнить некоторые детали или ответить на определенные вопросы осуществляется диалог между преподавателем и обучающимся. В течение семестра проводятся аттестации текущей успеваемости обучающихся. Аттестованными следует считать тех, у кого к моменту промежуточной аттестации выполнено необходимое количество индивидуальных заданий и успешно пройдены промежуточные тестирования.

Самостоятельная работа включает систематическое изучение материала по учебникам, и последующее ознакомление с дополнительной литературой. Знания, полученные на лекциях и в процессе самостоятельной работы, закрепляются и дополняются на лабораторных работах.

При подготовке к зачету необходимо изучить лекционный материал и рекомендуемую литературу и при необходимости составить перечень вопросов, требующих уточнения у преподавателя на консультации.

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ООП ВО ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Преподавание дисциплины должно учитывать особенности познавательной деятельности и личностной особенности обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов (по возможности на лекциях, семинарах, лабораторных работах и т.д.). Учет особенностей обучающихся с инвалидностью в полной мере проявляется на предусмотренных для таких обучающихся индивидуальных консультациях по дисциплине.

Необходимо во время преподавания в общей группе учитывать реальные возможности лиц с ОВЗ и инвалидов. Коррекция методики преподавания для данной группы лиц возможна на индивидуальных занятиях. Преподаватель должен учитывать физиологические особенности обучаемого и разработать рекомендации и приемы выполнения поставленной задачи индивидуально. Возможен подбор индивидуального задания с коррекцией уровня сложности выполняемого задания.

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Необходимо учитывать тот факт, что обучающиеся не всегда имеют физическую возможность посещать занятия. Поэтому целесообразно разрабатывать дистанционную информационную поддержку процесса обучения. Таким средством могут являться обучающие компьютерные фильмы по данной дисциплине, презентации, которые обучающийся может просматривать дома в комфортной среде и без лимита времени.

Обучающиеся из числа лиц с ОВЗ и инвалидов обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

При проведении занятий в компьютерных лабораториях целесообразно использовать проектор для наиболее удобного размещения обучающегося с ОВЗ при изложении материала занятия.