

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 18:35:41

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
канд. техн. наук, доцент
Оботурова Н. П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки	43.03.01 Сервис
Направленность (профиль)	Гастрономия и сервис
Год начала обучения	2026
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	5

Разработано

Доцент кафедры пищевых
технологий и инжиниринга
Олешкевич О.И.

Ставрополь 2026 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины «Экспертиза качества пищевых продуктов» – формирование у бакалавров знаний и умений в области материальных ресурсов пищевой промышленности и выявление наиболее перспективных путей вовлечения их в технологические процессы.

Основными задачами освоения дисциплины являются: формирование у студентов представлений о классификации продовольственных товаров, их химическом составе и пищевой ценности, особенностях производства, упаковки, транспортирования и хранения. В задачи товароведения входит определение полезных свойств продовольственных товаров, изучение эффективных способов их использования, вопросы снижения потерь при транспортировке, хранении и реализации.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экспертиза качества пищевых продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений. Ее освоение происходит в 5 семестре.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Знать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Уметь выбирать, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Владеть навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля

		качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
--	--	---

4. Объем учебной дисциплины (модуля) и формы контроля *

Объем занятий: всего: 3 з.е. акад.ч. 108	ОФО, в акад. часах
Контактная работа:	72
Лекции/из них практическая подготовка	36
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	36
Практических занятий/из них практическая подготовка	
Самостоятельная работа	36
Формы контроля	
Экзамен	
Зачет	+
Зачет с оценкой	
Расчетно-графические работы	
Курсовые работа	
Контрольные работы	

* Дисциплина (модуль) предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

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

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	очная форма				Формы текущего контроля успеваемости
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов	
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		
1	Тема 1. Классификация продовольственных товаров 1. Классификация продовольственных товаров: понятие, виды, правила, принципы, методы. 2. Понятие ассортимента. Товароведческая классификация пищевых продуктов. 3. Понятие химического состава. Макро- и микронутриенты. Понятие о пищевой ценности.	ПК-4 (ИД-1 ИД-2 ИД-3)	6			6	Защита лабораторной работы
2	Тема 2. Товароведная характеристика зерномучных товаров 1. Состояние рынка, потребительские свойства зерномучных товаров. Классификация, ассортимент, качество и безопасность крупы и муки. 2. Классификация, ассортимент, качество и безопасность хлебобулочных изделий. 3. Классификация, ассортимент, качество и безопасность макаронных изделий.	ПК-4 (ИД-1 ИД-2 ИД-3)	6		8	6	Защита лабораторной работы
3	Тема 3. Товароведная характеристика кондитерских изделий 1. Состояние рынка, потребительские свойства кондитерских изделий. 2. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение сахаристых кондитерских изделий. 3. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение мучных кондитерских изделий.	ПК-4 (ИД-1 ИД-2 ИД-3)	6		8	6	Защита лабораторной работы

4	Тема 4. Товароведная характеристика вкусовых товаров 1. Состояние рынка, потребительские свойства вкусовых товаров. Классификация, ассортимент, качество, безопасность, условия хранения чая. Классификация, ассортимент, качество, безопасность, условия хранения кофе. 2. Классификация, товароведная характеристика, оценка качества пряностей и приправ. 3. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, безопасность пива и безалкогольных напитков. 4. Классификация, ассортимент, качество, безопасность алкогольных напитков.	ПК-4 (ИД-1 ИД-2 ИД-3)	6		8	6	Защита лабораторной работы
5	Тема 5. Товароведная характеристика пищевых жиров 1. Состояние рынка, потребительские свойства пищевых жиров. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение растительных масел. 2. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение животных топленых жиров. 3. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение маргарина. 4. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение кулинарных жиров. 5. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение майонеза	ПК-4 (ИД-1 ИД-2 ИД-3)	6		6	6	Защита лабораторной работы
6	Товароведная характеристика вкусовых товаров 1. Состояние рынка, потребительские свойства вкусовых товаров. Классификация, ассортимент, качество, безопасность, условия хранения чая. Классификация, ассортимент, качество, безопасность, условия хранения кофе. 2. Классификация, товароведная характеристика, оценка качества пряностей и приправ. 3. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, безопасность пива и безалкогольных напитков. 4. Классификация, ассортимент, качество, безопасность алкогольных напитков.	ПК-4 (ИД-1 ИД-2 ИД-3)	6		6	6	Защита лабораторной работы
	ИТОГО за 6 семестр		36		36	36	

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине (модулю) базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);
- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины (модуля).

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина (модуль) построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы / Е.Ю. Райкова. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. – 412 с.
2. Микулович, Л. С. Экспертиза качества пищевых продуктов : учебник / Л. С. Микулович. — Минск : Вышэйшая школа, 2010. — 416 с.

3.Кажаева, О. И. Экспертиза и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 211 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Кажаева О. И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров: учебное пособие 2015.-125 с.
2. Экспертиза и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. Н. Ляпустин, Л. В. Сопин, Ю. Е. Вашукевич [и др.]. — Владивосток : Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2013. — 189 с.

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Экспертиза качества пищевых продуктов» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / 2023. – электронная версия.

2. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Экспертиза качества пищевых продуктов» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / 2023. – электронная версия.

3. Методические указания по организации самостоятельной работы по дисциплине «Экспертиза качества пищевых продуктов» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / 2023. – электронная версия.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- 1 www.elibrary.ru/ - сайт научной электронной библиотеки
- 2 www.fips.ru/ -официальный сайт ФИПС (федерального института патентной собственности)
- 3 www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека
- 4 www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека
- 5 www.rsl.ru/ – Российская государственная библиотека
- 6 www.viniti.ru/ - официальный сайт Всероссийского института научной и технической информации (ВИНИТИ)
- 7 [www/meatind.ru/](http://www.meatind.ru/) - официальный сайт журнала «Мясная индустрия»
- 8 www.biblioclub.ru – ЭБС «Университетская библиотека ОНЛАЙН», электронная библиотека, обеспечивающая доступ к наиболее востребованным материалам учебной и научной литературы по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств
- 9 www.iprbookshop.ru – ЭБС «IPRbooks», мультидисциплинарная полнотекстовая база электронных изданий

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Консультант плюс
---	------------------

Программное обеспечение:

1	Альт Рабочая станция 10
2	Альт Рабочая станция К
3	Альт «Сервер»
4	Пакет офисных программ - Р7-Офис

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия	Учебная аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: компьютер (переносной ноутбук), проектор, доска магнитно-маркерная. Учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочим программам дисциплин.
Лабораторные занятия	Лаборатория, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения: доска магнитно-маркерная, комплект учебной мебели на 16 посадочных мест, проектор, компьютер, Весы лабораторные, Спектрофотометр UV-1800, pH метр HM Digital PH-200 влагозащитный, Гомогенизатор HG-15A-Set с HT 1025 Daihah, Универсальный термощкаф (memmert Kalibrier- zertifikat Calibration Certificate UFB 400), Термостат суховоздушный TB-80-1, Цифровой термометр Checktemp, Весы аналитические ACCULAB ALC-210d4, Рефрактометр лабораторный RL (RL-2) (RL-1), Мешалка электронная с верхним приводом, Термометр электронный, Центрифуга СМ- 6М, Консисометр, Анализатор влажности MX-50, Анализатор вязкости SV-100 А, Анализаторы жидкости ЭКСПЕРТ-001, бюретки со штативами, химическая посуда
Практические занятия	Учебная аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: компьютер (переносной ноутбук), проектор, доска магнитно-маркерная. Учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочим программам дисциплин.
Самостоятельная работа	Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
Практическая подготовка	Осуществляется в структурных подразделениях университета и (или) в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении

11. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления

взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (МТС-Линк), а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.