

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

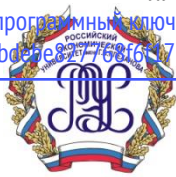
ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 25.07.2023 17:55:07

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbd9e877768f6c3710bd17a9070c51dc1b0ab6c3a1110c8c5199



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

**Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение  
направленность (профиль) программы «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

УТВЕРЖДЕНО

протоколом заседания Совета

Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

от 28.05.2019 № 11

Председатель Г.Л. Авагян Г.Л. Авагян



**Кафедра торговли и общественного питания**

**ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА  
для студентов приема 2019 г.**

**Б1.В.13 МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ ПРОЕКТ ПО ДИСЦИПЛИНАМ  
«ОЦЕНОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ТОВАРОВЕДЕНИИ И  
ЭКСПЕРТИЗЕ» И «ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ВКУСОВЫХ И  
КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ»**

**Направление подготовки 38.03.07  
ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

**Направленность (профиль) программы  
«Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

**Уровень высшего образования бакалавриат  
Программа подготовки прикладной бакалавриат**

Краснодар  
2019 г.

**Рецензенты:**

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Филенкова М.В., к.т.н., доцент кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

**Аннотация рабочей программы междисциплинарного проекта по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров»:**

Целью междисциплинарного проекта является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения учебных дисциплин «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров», формирование у обучающихся профессиональных компетенций, самостоятельного решения профессиональных задач и развития творческих способностей обучающихся, фундаментальных знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов товарной экспертизы, оценки ассортимента, контроля качества и иных видов оценочной деятельности на разных этапах жизненного цикла продукции, а также выявления факторов, оказывающих влияние на качество продукции, совершенствование навыков работы с нормативной документацией.

Задачи междисциплинарного проекта состоят в формировании у обучающихся навыков практической работы, командной работы, индивидуализация учебного процесса, повышение мотивации к обучению, ознакомление с основными нормативными документами в области классификации, характеристики ассортимента, стандартизации, экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров; изучение основных факторов, формирующих и сохраняющих качество вкусовых и кондитерских товаров, управления качеством указанных товаров; изучение потребительских свойств вкусовых и кондитерских товаров и методов их оценки; изучение требований к качеству, упаковке и маркировке вкусовых и кондитерских товаров; овладение современными методами исследования вкусовых и кондитерских товаров с целью проведения идентификации, экспертизы, сертификации, декларирования соответствия и оценки их качества; приобретение навыков формирования и управления ассортиментом вкусовых и кондитерских товаров.

**Составитель:**

  
(подпись)

М.В. Гусева, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент  С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



Дорофеев А.С., директор гипермаркета  
«Магнит» АО «Тандер», г. Краснодар

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>6</b>
<b>2 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА.....</b>	<b>6</b>
<b>3 РОЛЬ И МЕСТО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.....</b>	<b>6</b>
<b>4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ.....</b>	<b>7</b>
<b>5 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОЕКТА.....</b>	<b>10</b>
<b>6 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ.....</b>	<b>11</b>
<b>7 СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА.....</b>	<b>12</b>
<b>8 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>13</b>
<b>9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....</b>	<b>13</b>
<b>10 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....</b>	<b>17</b>
<b>11 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА.....</b>	<b>18</b>
<b>12 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>19</b>
<b>Лист регистрации изменений.....</b>	<b>21</b>

### **Приложения:**

Карта обеспеченности междисциплинарного проекта учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

## **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Междисциплинарный проект – это самостоятельная работа обучающихся, выполняемая в течение семестра по одной из актуальных проблем в соответствующей профессиональной области в рамках дисциплинарного модуля. Междисциплинарный проект по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» выполняется в рамках актуальной проблемы экспертизы и оценки качества потребительских товаров.

## **2 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА**

### **2.1 Цель междисциплинарного проекта**

Целью междисциплинарного проекта является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения учебных дисциплин «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров», формирование у обучающихся профессиональных компетенций, самостоятельного решения профессиональных задач и развития творческих способностей обучающихся, фундаментальных знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов товарной экспертизы, оценки ассортимента, контроля качества и иных видов оценочной деятельности на разных этапах жизненного цикла продукции, а также выявления факторов, оказывающих влияние на качество продукции, совершенствование навыков работы с нормативной документацией.

Задачи междисциплинарного проекта состоят в формировании у обучающихся навыков практической работы, командной работы, индивидуализация учебного процесса, повышение мотивации к обучению.

### **2.2 Задачи междисциплинарного проекта**

Задачи междисциплинарного проекта:

- формировании у обучающихся навыков практической работы, командной работы,
- индивидуализация учебного процесса,
- повышение мотивации к обучению,
- ознакомление с основными нормативными документами в области классификации, характеристики ассортимента, стандартизации, экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров;
- изучение основных факторов, формирующих и сохраняющих качество вкусовых и кондитерских товаров,
- управления качеством указанных товаров;
- изучение потребительских свойств вкусовых и кондитерских товаров и методов их оценки;
- изучение требований к качеству, упаковке и маркировке вкусовых и кондитерских товаров;
- овладение современными методами исследования вкусовых и кондитерских товаров с целью проведения идентификации, экспертизы, сертификации, декларирования соответствия и оценки их качества;
- приобретение навыков формирования и управления ассортиментом вкусовых и кондитерских товаров.

## **3 РОЛЬ И МЕСТО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Междисциплинарный проект по дисциплинам «Оценочная деятельность в

товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» относится к вариативной части учебного плана.

Проект основывается на знании следующих дисциплин: «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Основы микробиологии и биологическая повреждаемость товаров», «Инструментальные методы исследования в товароведении», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Сенсорный анализ потребительских товаров», «Безопасность товаров» и др.

Для успешного написания и защиты междисциплинарного проекта по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров», студент должен:

**1. Знать:** основные понятия, термины и их определения в области сертификации; формы оценки и подтверждения соответствия; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки.

**2. Уметь:** работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); проводить процедуры подтверждения соответствия.

**3. Владеть:** методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, навыками организации подтверждения соответствия.

Междисциплинарный проект по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» необходим для дальнейшего освоения дисциплин профессионального блока, а также для написания выпускной квалификационной работы

#### Распределение часов междисциплинарного проекта

Показатели объема междисциплинарного проекта	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем междисциплинарного проекта в зачетных единицах	2 ЗЕТ		
Объем междисциплинарного проекта в часах	72		
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего</b>	5,5	5,5	3,5
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	4	4	2
в том числе:			
лекции	4	4	2
2.Индивидуальные консультации (ИК)	0,5	0,5	0,5
3.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	1	1	1
Самостоятельная работа (СР)	48,5	48,5	50,5
самостоятельная работа на курсовую работу (СРкр)	18	18	18

Контактная работа при проведении учебных занятий осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

#### 4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ

В результате выполнения проекта должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОПК-3** – умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности.

В результате освоения компетенции **ОПК-3** студент должен:

- 1. Знать:** российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров.
- 2. Уметь:** использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских товаров.
- 3. Владеть:** навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских товаров.

**ПК-3** – умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения.

В результате освоения компетенции **ПК-3** студент должен:

- 1. Знать:** требования нормативных документов к маркировке, упаковке, качеству и безопасности, условиям и срокам хранения, срокам годности и реализации потребительских товаров, правила рассмотрения рекламаций и претензий к количеству, качеству и комплектности потребительских товаров.
- 2. Уметь:** анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения.
- 3. Владеть:** навыками работы с рекламациями и претензиями, методами их анализа, навыками оформления результатов претензионной работы.

**ПК-8** – знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате освоения компетенции **ПК-8** студент должен:

- 1. Знать:** номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции.
- 2. Уметь:** определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров.
- 3. Владеть:** методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских товаров на всех этапах товародвижения.

**ПК-9** - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной,

фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

В результате освоения компетенции **ПК-9** студент должен:

- 1. Знать:** основные методы оценки качества, безопасности и идентификации вкусовых и кондитерских товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь.
- 2. Уметь:** проводить оценку качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери.
- 3. Владеть:** методологией оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь.

**ПК-10** – способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости.

В результате освоения компетенции **ПК-10** студент должен:

- 1. Знать:** научные основы ценообразования, ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров.
- 2. Уметь:** выявлять ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости.
- 3. Владеть:** методами выявления ценообразующих характеристик вкусовых и кондитерских товаров, оценки рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств.

**ПК-11** – умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.

В результате освоения компетенции **ПК-11** студент должен:

- 1. Знать:** требования к товарной информации вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами.
- 2. Уметь:** оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.
- 3. Владеть:** методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.

**ПК-12** - системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

В результате освоения компетенции **ПК-12** студент должен:

- 1. Знать:** правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.
- 2. Уметь:** осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.
- 3. Владеть:** навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.

**ПК-13** – умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и

комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

В результате освоения компетенции **ПК-13** студент должен:

- 1. Знать:** нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров; правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров.
- 2. Уметь:** проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.
- 3. Владеть:** навыками приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.



## 5 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОЕКТА

Тематический план выполнения междисциплинарного проекта по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» для студентов **очной и заочной форм обучения** представляет содержание междисциплинарного проекта, структурированное по этапам с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 5.1

Таблица 5.1 - Тематический план выполнения междисциплинарного проекта по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» для студентов очной и заочной форм обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Контактная работа/контактные часы			Самостоятельная работа			Формы текущего/рубежного контроля
		Ауд. час. (лекции)	Индивидуальная консультация, час (ИК)	Контактные часы по промежуточной аттестации (Катт)	Формы	Часы в семестре		
						в семестре, час	СРкр, час	
1	Подготовительный	1	0,5	-	Изучение НТД, патентно-правовой информации	12,0	4	Проверка теоретической части работы, собеседование
2	Исследовательский	2	-	-	Проведение исследований в лаборатории	12,0	4	Инструктаж по технике безопасности, проверка исследовательской части работы
3	Аналитический	1	-	-	Анализ результатов исследований	12,0	4	Проверка готовых разделов проекта, собеседование
4	Отчетный	-	-	-	Подготовка и оформление проекта	12,0	4	Проверка готового проекта, в том числе на антиплагиат
	<b>Защита</b>	-	-	1	Подготовка доклада	0,5	2	-
	<b>Всего по проекту</b>	<b>4</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>48,5</b>	<b>18</b>	<b>72</b>

Тематический план выполнения междисциплинарного проекта по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» для студентов **очно-заочной формы обучения** представляет содержание междисциплинарного проекта, структурированное по этапам с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 5.1

Таблица 5.1 - Тематический план выполнения междисциплинарного проекта по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» для студентов очно-заочной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Контактная работа/контактные часы			Самостоятельная работа			Формы текущего/рубежного контроля
		Ауд.час. (лекции)	Индивидуальная консультация, час (ИК)	Контактные часы по промежуточной аттестации (Катт)	Формы	Часы в семестре		
						в семестре, час	СРкр, час	
1	Подготовительный	1	0,5	-	Изучение НТД, патентно-правовой информации	12,0	4	Проверка теоретической части работы, собеседование
2	Исследовательский	1	-	-	Проведение исследований в лаборатории	12,0	4	Инструктаж по технике безопасности, проверка исследовательской части работы
3	Аналитический	-	-	-	Анализ результатов исследований	12,0	4	Проверка готовых разделов проекта, собеседование
4	Отчетный	-	-	-	Подготовка и оформление проекта	12,0	4	Проверка готового проекта, в том числе на антиплагиат
	<b>Защита</b>	-	-	1	Подготовка доклада	2,5	2	-
	<b>Всего по проекту</b>	<b>2</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>50,5</b>	<b>18</b>	<b>72</b>

\*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания по междисциплинарному проекту по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» определены в «Методическом пособии по выполнению и защите междисциплинарного проекта» для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение направленность (профиль) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность».

Затраты времени на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания определяются преподавателем, ведущим междисциплинарный проект, эмпирически.

## **6 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ**

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента - КСР) осуществляется в процессе выполнения междисциплинарного проекта научными руководителями, назначенными ведущей кафедрой.

Промежуточная аттестация в 6 семестре – **защита междисциплинарного проекта.**

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе выполнения междисциплинарного проекта по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» осуществляется в соответствии с разделом 12.

## 7 СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА

Содержание междисциплинарного проекта по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице

Таблица 7.1

№ п/п	Содержание проекта	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)
1	Подготовительный	ОПК-3, ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-10, ПК-11, ПК-13	<p><b>1. Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– требования нормативных документов к маркировке, упаковке, качеству и безопасности, условиям и срокам хранения, срокам годности и реализации потребительских товаров, правила рассмотрения рекламаций и претензий к количеству, качеству и комплектности потребительских товаров;</li> <li>– номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции;</li> <li>– основные методы оценки качества, безопасности и идентификации вкусовых и кондитерских товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь;</li> <li>– научные основы ценообразования, ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– требования к товарной информации вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами;</li> <li>– правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров; правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров.</li> </ul> <p><b>2. Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских товаров;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения;</li> <li>– определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров;</li> <li>– проводить оценку качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери;</li> <li>– выявлять ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;</li> <li>– оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации;</li> <li>– осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</li> </ul> <p><b>3. Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– навыками работы с рекламациями и претензиями, методами их анализа, навыками оформления результатов претензионной работы;</li> <li>– методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских товаров на всех этапах товародвижения;</li> <li>– методологией оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь;</li> <li>– методами выявления ценообразующих характеристик вкусовых и кондитерских товаров, оценки рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств;</li> <li>– методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации;</li> </ul>
--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– навыками приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</li> </ul>
2	Исследовательский	ОПК-3, ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-10, ПК-11, ПК-13	<p><b>1. Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– требования нормативных документов к маркировке, упаковке, качеству и безопасности, условиям и срокам хранения, срокам годности и реализации потребительских товаров, правила рассмотрения рекламаций и претензий к количеству, качеству и комплектности потребительских товаров;</li> <li>– номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции;</li> <li>– основные методы оценки качества, безопасности и идентификации вкусовых и кондитерских товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь;</li> <li>– научные основы ценообразования, ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– требования к товарной информации вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами;</li> <li>– правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров.</li> </ul> <p><b>2. Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения;</li> <li>– определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов</li> </ul>

		<p>кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить оценку качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери;</li> <li>– выявлять ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;</li> <li>– оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации;</li> <li>– осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</li> </ul> <p><b>3. Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– навыками работы с рекламациями и претензиями, методами их анализа, навыками оформления результатов претензионной работы;</li> <li>– методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских товаров на всех этапах товародвижения;</li> <li>– методологией оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь;</li> <li>– методами выявления ценообразующих характеристик вкусовых и кондитерских товаров, оценки рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств;</li> <li>– методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации;</li> <li>– навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– навыками приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками</li> </ul>
--	--	---

			установления соответствие качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.
3	Аналитический	ОПК-3, ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-10, ПК-11, ПК-13	<p><b>1. Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– требования нормативных документов к маркировке, упаковке, качеству и безопасности, условиям и срокам хранения, срокам годности и реализации потребительских товаров, правила рассмотрения рекламаций и претензий к количеству, качеству и комплектности потребительских товаров;</li> <li>– номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции;</li> <li>– основные методы оценки качества, безопасности и идентификации вкусовых и кондитерских товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь;</li> <li>– научные основы ценообразования, ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– требования к товарной информации вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами;</li> <li>– правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров.</li> </ul> <p><b>2. Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения;</li> <li>– определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров;</li> <li>– проводить оценку качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и</li> </ul>



			<p>контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;</li> <li>– оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации;</li> <li>– осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</li> </ul> <p><b>3. Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– навыками работы с рекламациями и претензиями, методами их анализа, навыками оформления результатов претензионной работы;</li> <li>– методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских товаров на всех этапах товародвижения;</li> <li>– методологией оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь;</li> <li>– методами выявления ценообразующих характеристик вкусовых и кондитерских товаров, оценки рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств;</li> <li>– методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации;</li> <li>– навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– навыками приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствия качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</li> </ul>
4	Отчетный	ОПК-3, ПК-3, ПК-8, ПК-9,	<p><b>1. Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и</li> </ul>

		ПК-12, ПК-10, ПК-11, ПК-13	<p>           безопасность вкусовых и кондитерских товаров;         </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования нормативных документов к маркировке, упаковке, качеству и безопасности, условиям и срокам хранения, срокам годности и реализации потребительских товаров, правила рассмотрения рекламаций и претензий к количеству, качеству и комплектности потребительских товаров;</li> <li>– номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции;</li> <li>– основные методы оценки качества, безопасности и идентификации вкусовых и кондитерских товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь;</li> <li>– научные основы ценообразования, ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– требования к товарной информации вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами;</li> <li>– правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров.</li> </ul> <p><b>2. Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения;</li> <li>– определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров;</li> <li>– проводить оценку качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери;</li> <li>– выявлять ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;</li> <li>– оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям</li> </ul>
--	--	----------------------------	---

		<p>нормативной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</li> </ul> <p><b>3. Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– навыками работы с рекламациями и претензиями, методами их анализа, навыками оформления результатов претензионной работы;</li> <li>– методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских товаров на всех этапах товародвижения;</li> <li>– методологией оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь;</li> <li>– методами выявления ценообразующих характеристик вкусовых и кондитерских товаров, оценки рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств;</li> <li>– методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации;</li> <li>– навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров;</li> <li>– навыками приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</li> </ul>
--	--	---

## 8 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе выполнения междисциплинарного проекта по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» используются следующие образовательные технологии:

- лекции;
- консультации преподавателей;
- выполнение практических заданий;
- расчетно-аналитические задания;
- изучение нормативной документации и патентно-правовой информации;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит работа с литературой, работа в лаборатории, подготовка и защита проекта.

## 9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Основная литература:

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник Часть 1 модуль 1 Теоретические основы товароведения. - М.: Норма: НИЦ, 2014. - 368 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=452672>
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник часть 2 модуль 2, Товарная экспертиза.- М.: Норма: НИЦ, 2014. - 192 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=452675>
3. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. - 3-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 412 с. - ISBN 978-5-394-03714-6.– Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358586>

### Нормативно-правовые документы:

1. ФЗ "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации" от 28 декабря 2009 г. N 381-ФЗ (с изменениями и дополнениями) . – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902192509>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации часть вторая от 26 января 1996 г. N 14-ФЗ, часть третья от 26 ноября 2001 г. N 146-ФЗ и часть четвертая от 18 декабря 2006 г. N 230-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9027703>
3. ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. № 184 – ФЗ (с изменениями от 09.05.2005 №45 – ФЗ, от 01.05.2007 № 65 – ФЗ, от 01.12.2007 № 309 – ФЗ, от 18.07.2009 №189 ФЗ, от 30.12.2009 №385 - ФЗ) . – Режим доступа: [http://docs.cntd.ru/document/zakon\\_o\\_tehnicheskome\\_regulirovanii14](http://docs.cntd.ru/document/zakon_o_tehnicheskome_regulirovanii14)
4. ФЗ «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 №102-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902107146#>
5. ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля» от 30.12.2008 №294-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902135756>
6. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9005388/>
7. Закон РФ «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности», №86-ФЗ от 5.06.96 г. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9025842>
8. Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ (с изм. и доп.) . – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901788626>
9. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изм. и доп.). – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901729631>

10. Постановление правительства Российской Федерации от 1 декабря 2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которого осуществляется в форме принятия декларации о соответствии. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902189451/>
11. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2012. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529>
12. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560#>
13. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320347>
14. Технический регламент ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320562>
15. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902352823>
16. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902359401>
17. ОК 034-2014 (КПЕС 2008). «Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности» (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст) (ред. от 12.02.2020) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.06.2020) – Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_163703/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_163703/)

#### Дополнительная литература:

1. Басовский Л.Е. Маркетинг. Учебное пособие / Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. - 3-е изд., перераб. и доп. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 233 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=544241>
2. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда. В 2 т. Т.1. Организация охраны труда. Производственная санитария. Техника безопасности: Учебник для академического бакалавриата / Г.И. Беляков. - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 404 с. <https://biblio-online.ru/viewer/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-2-t-tom-1-432024#page/1>
3. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>
4. Бухалков М.И. Планирование на предприятии: Учебник / М.И. Бухалков. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 411 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=426964>
5. Газалиев М.М. Экономика предприятия / Газалиев М.М., Осипов В.А. - М.: Дашков и К, 2015. - 276 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=558286>
6. Герасимов Б.И. Маркетинг: Учебное пособие / Герасимов Б. И., Жариков В. В., Жарикова М. В. - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 320 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=537690>
7. Григорян Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. (Высшее образование: Бакалавриат). - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=354879>
8. Дашков Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью: Учебник / Дашков Л.П., Памбухчянц О.В. М.: Дашков и К, 2018. - 400 с. <https://znanium.com/bookread2.php?book=329767>

9. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - <https://znanium.com/read?id=358252>

10. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=415020>

11. Кобелева И.В. Анализ финансово-хозяйственной деятельности коммерческих организаций: Учебное пособие / И.В. Кобелева, Н.С. Ивашина. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=469818>

12. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). <https://znanium.com/read?id=352239>

13. Товарная информация: Учебник [Электронный ресурс] /М.А.Николаева, Л.В.Карташова - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=515222>

14. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012-752с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=303951>

#### **Перечень информационно-справочных систем**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>
5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>

#### **Перечень электронно-образовательных ресурсов**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. Видеолекции НПР Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### **Перечень профессиональных баз данных**

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

#### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения материалов по междисциплинарному проекту**

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>

1. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и

благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>

2. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>

3. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>

4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/)

5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/)

6. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>

7. Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [www.ozppou.ru](http://www.ozppou.ru)

8. Центр независимой потребительской экспертизы [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru)

9. Международная конфедерация обществ потребителей [www.konfop.ru](http://www.konfop.ru)

10. Журнал для потребителей «СПРОС» [www.spros.ru](http://www.spros.ru)

11. Официальный сайт Американского общества качества [www.asq.org](http://www.asq.org)

12. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>

13. На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров <http://www.falshivkam.net/>

14. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <http://www.codexalimentarius.net>

### **Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения обеспечения**

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Операционная система Windows XP, 8.1
4. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional 2003 Rus
5. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
6. PeaZip,
7. Adobe Acrobat Reader DC

### **Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по междисциплинарному проекту**

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по выполнению и защите междисциплинарного проекта» для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение направленность (профиль) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

## **10 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Фонд оценочных средств междисциплинарного проекта по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» предназначены для оценки уровня планируемых результатов

выполнения проекта.

5.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе выполнения проекта, планируемые результаты обучения представлены в разделе 2 «Структура и содержание производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».

5.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе 2 «Структура и содержание междисциплинарного проекта и разделе 7 настоящей программы.

Промежуточная аттестация по итогам выполнения проекта проводится на основании оформленного междисциплинарного проекта и отзыва руководителей проекта от филиала.

Результаты выполнения проекта оцениваются и учитываются в соответствии с Положением о текущем и рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе выполнения междисциплинарного проекта:

### 1) Типовые контрольные задания

*(Подробные рекомендации по выполнению типовых контрольных заданий указаны в методическом пособии по выполнению и защите междисциплинарного проекта)*

1. Оцените широту ассортимента по различным признакам путем расчета коэффициента широты ( $K_{ш}$ ) и сравните ассортименты двух магазинов. Расчет коэффициента широты проведите по формуле ( $K_{ш}$ ):

$$K_{ш} = \frac{Ш_{ф}}{Ш_{б}}$$

где  $Ш_{ф}$  - широта фактическая;

$Ш_{б}$  - широта базовая.

3.1.3. Расчет коэффициента полноты ассортимента проведите по формуле ( $K_n$ ):

$$K_n = \frac{П_{ф}}{П_{б}}$$

где  $П_{ф}$  - полнота фактическая;

$П_{б}$  - полнота базовая.

3.1.4 Рассчитайте коэффициент рациональности ассортимента одной из групп товаров по формуле ( $K_p$ ):

$$K_p = \frac{ФС}{ПС} \text{ или } K_p = \frac{ПС}{ФС}$$

где  $ФС$  - фактическая структура;

$ПС$  - предпочтительная структура;

$K_p$  - должен стремиться к 1.

2. Рассчитайте коэффициент устойчивости ассортимента конкретной группы товаров. Расчет коэффициента устойчивости ( $K_y$ ) проведите по формуле:



$$K_y = \frac{t}{T}$$

где  $t$  - число дней, в течении которых изделие находилось в продаже;  
 $T$  - число дней работы за анализируемый период (неделю, декаду, месяц, квартал, год).

Для сопоставления устойчивости ассортимента в нескольких торговых предприятиях применяется формула:

$$K_y = 1 - V,$$

где  $V$  – коэффициент вариации;

$$V = \frac{\sigma}{\bar{x}} * 100\%$$

где  $\bar{x}$  – средняя арифметическая величина;

$$\bar{x} = \frac{\sum x_i}{n} = \frac{x_1 + x_2 + \dots + x_n}{n}$$

где  $n$  – количество исследуемых признаков;

$i$  – 1, 2, 3, ...,  $n$

$\sigma$  – среднее квадратическое отклонение;

$$\sigma = \sqrt{\frac{\sum (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

При  $V < 5\%$  - равномерность высокая;

$V > 15\%$  - сильный разброс.

Чем меньше величина  $V$ , тем равномернее показатели исследуемого свойства.

3. Рассчитайте коэффициент обновления ассортимента конкретной группы товаров. Расчет коэффициента обновления проведите по формуле ( $K_{об}$ ):

$$K_{об} = \frac{H}{B}$$

где  $H$  - количество новых видов (разновидностей) товаров;

$B$  - количество всех видов (разновидностей) товаров.

Расчет темпа обновления проведите по формуле ( $T_{об}$ ):

$$T_{об} = \frac{100\%}{C}$$

где  $C$  - срок службы или срок морального износа.

Расчет относительного показателя обновления проведите по формуле ( $O_{об}$ ):

$$O_{об} = \frac{T_{об}}{K_{об}}$$

4. Сделайте предложения по рационализации ассортиментной политики предприятия. Проанализируйте направления развития, совершенствования, обновления ассортимента.

5. Изучите особенности продажи продовольственных товаров (анализ условий реализации товаров на соответствие установленным Правилам продажи отдельных видов

товаров).

6. Проведите анализ условий и сроков хранения товаров на торговом предприятии.

6.1 Ознакомьтесь с техникой укладки товаров на хранение и режимами хранения разных групп товаров.

6.2 Внесите предложения по улучшению организации хранения товаров и предупреждению товарных потерь.

7. Изучите основные виды и способы идентификации товара (на примере конкретного товара, реализуемого на предприятии торговли). Охарактеризуйте современные средства автоматической идентификации товаров, используемые на предприятии.

8. Проведите оценку соответствия товарной информации требованиям нормативной документации (на примере конкретного товара). Результаты можно оформить в виде таблицы.

9. Проведите анализ дефектов, выявленных в ходе оценки товара по качеству.

10. Изучите порядок организации и проведения товарной экспертизы и других видов оценочной деятельности.

11. Проведите анализ влияния потребительских свойств товаров на формирование их рыночной стоимости (на примере конкретного товара).

## **2) Вопросы к защите междисциплинарного проекта**

1. Охарактеризуйте структура ассортимента, широту, полноту, степень новизны и устойчивости ассортимента конкретной группы товаров.

2. Дайте предложения по рационализации ассортиментной политики предприятия.

3. Дайте анализ направления развития, совершенствования, обновления ассортимента.

4. Особенности продажи продовольственных товаров (анализ условий реализации товаров на соответствие установленным Правилам продажи отдельных видов товаров).

5. Правила мерчендайзинга и анализ соответствия выкладки товаров правилам мерчендайзинга.

6. Назовите основные режимы хранения товара.

7. Назовите виды укладки товаров на хранение. Принципы товарного соседства.

8. Дайте предложения по улучшению организации хранения товаров и предупреждению товарных потерь.

9. Назовите товарных потерь.

10. Назовите основные виды и способы идентификации товара (на примере конкретного товара).

11. Современные средства автоматической идентификации товаров.

12. Виды товарной информации.

13. Формы товарной информации.

14. Требования к товарной информации в соответствии с нормативными документами.

15. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативной документации (на примере конкретного товара).

16. Порядок проведения количественной приёмки товаров.

17. Порядок проведения качественной приёмки товаров.

18. Дайте анализ дефектов, причины их возникновения (на примере конкретной группы товаров).

19. Виды дефектов.

20. Понятие и виды товарной экспертизы.

21. Понятие и виды товароведной экспертизы.

22. Порядок организации и проведения товарной экспертизы и других видов оценочной деятельности.

24. Анализ влияния потребительских свойств товаров на формирование их рыночной

стоимости (на примере конкретного товара).

### **3) Тематика междисциплинарного проекта**

1. Экспертиза качества сухих красных вин.
2. Товароведная экспертиза пастилы.
3. Проблемы экспертизы отдельных групп товаров.
4. Комплексная оценка качества потребительских товаров (на примере одной из групп товаров).
5. Исследование экологичности и безопасности потребительских товаров (на примере одной из групп товаров).
6. Товароведно-технологическая экспертиза одной из групп товаров и пути ее совершенствования.
7. Применение дегустационного анализа при проведении экспертизы разных групп продовольственных товаров.
8. Методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции).
9. Применение экспресс-методов в экспертизе товаров (на примере однородных групп и видов продукции).
10. Идентификация и товароведная экспертиза качества и безопасности товаров (на примере однородных групп и видов продукции).
11. Информационная идентификация и экспертиза товаров.
12. Проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров.
13. Экспертиза качества и выявление фальсификации (на примере однородных групп и видов продукции).
14. Диагностика дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения.
15. Анализ и оценка конкурентоспособности одной из групп потребительских товаров, пути их повышения.
16. Оценка конкурентоспособности товаров конкретного производителя (фирмы).
17. Оценка конкурентоспособности отечественных и зарубежных товаров определенного вида.
18. Оценка конкурентоспособности товаров, реализуемых конкретной торговой фирмой.
19. Анализ и оценка влияния технологических факторов на формирование качества и конкурентоспособность одной из групп товаров.
20. Формирование и оценка функциональных свойств потребительских товаров (на примере однородных групп и видов товаров).
21. Анализ и оценка влияния сырьевых факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность одной из групп товаров.
22. Анализ и оценка влияния производственных факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность одной из групп товаров.
23. Сравнительная оценка качества товаров разных производителей (на примере одной из групп продовольственных и непродовольственных товаров).
24. Классификация и кодирование товаров, возможности их использования для совершенствования товароведной и коммерческой деятельности.
25. Упаковка товаров, ее влияние на качество и информированность покупателей, пути совершенствования.
26. Исследование влияния условий хранения на качество товара, перспективы повышения сохранности качества товаров на примере отдельных групп товаров.
27. Менеджмент и организация процессов товародвижения на всех этапах жизненного цикла товаров.
28. Сохранение и оценка потребительских свойств отдельных видов товаров на этапах товародвижения.
29. Товароведные характеристики и безопасность БАД, полученных из нетрадиционных сырьевых источников.

30. Изменение качества товара по микробиологическим показателям в процессе хранения (на примере одной из групп продовольственных товаров)
31. Сравнительная оценка ассортимента и потребительских свойств товаров отечественного и импортного производства (на примере одной из групп товаров).
32. Оценка ассортимента и качества товаров разных фирм-изготовителей (на примере одной из групп товаров).
33. Ассортиментная политика и ее влияние на рентабельность предприятия.
34. Формирование ассортимента торгового предприятия на основе изучения потребительских предпочтений и качества товара.
35. Формирование торгового (или промышленного) ассортимента товаров на предприятии и разработка рекомендаций по его совершенствованию.
36. Оценка ассортимента одной из групп товаров и перспектива его совершенствования.
37. Изучение спроса с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия.
38. Анализ показателей ассортимента и выработка рекомендаций по его совершенствованию.
39. Оценка качества и конкурентоспособности товара (на примере однородных групп и видов продукции).
40. Использование системы НАССР в контроле качества продукции (на примере конкретного предприятия).
41. Новые функциональные продукты питания и их товароведные характеристики.
42. Разработка методики определения рыночной стоимости товаров при проведении таможенной экспертизы.
43. Изменение микрофлоры пищевых продуктов растительного происхождения при хранении в биоразлагаемой упаковке.
44. Экспертиза и оценка качества мармелада
45. Экспертиза качества светлого пива
46. Экспертиза качества пряностей
47. Экспертиза натуральных фруктовых соков разных производителей
48. Сравнительная оценка качества сахаристых кондитерских изделий разных производителей
49. Сравнительная оценка качества мучных кондитерских изделий разных производителей
50. Экспертиза качества крахмала

Фонд оценочных средств в полном объеме представлены в соответствии с требованиями «Регламента актуализации оценочных средств учебных дисциплин и практик основных профессиональных образовательных программ высшего образования, реализуемых в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова».

## **11 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА**

Методические указания для обучающихся по междисциплинарному проекту представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по междисциплинарному проекту представлена в таблице:

Вид учебных занятий,	Организация деятельности студента
----------------------	-----------------------------------

работ	
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</i>
Самостоятельная работа	<i>Выполнение заданий без участия преподавателя. К формам самостоятельной работы относятся выполнение междисциплинарного проекта, проработка конспектов лекций, литературных источников, подготовка к лабораторным исследованиям, подготовка презентаций, выполнение заданий преподавателя</i>

## **12 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе VII «Содержание междисциплинарного проекта» и разделе XII настоящей программы.

**Формирование балльной оценки по междисциплинарному проекту по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе» и «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров» для студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения программы бакалавриата**

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Таблица 12.1

Форма проведения текущего контроля	Номер этапа, выносимого на контроль	Количество баллов, максимально
Проверка содержательной составляющей проекта	1-4	55
Проверка оформления и информационного сопровождения работы	1-4	20
Защита		25
Всего		<b>100</b>

### **Критерии оценки содержательной составляющей проекта:**

**45-55 баллов** - заслуживает работа, в которой:

- 100 % степень раскрытия темы
- полно охвачена нормативы расчетов, необходимых для выполнения основных технологических расчетов
- использованы нормативные акты
- имеет место индивидуальность подхода к написанию
- материал изложен последовательно и логично.

### **Критерии оценки оформления и информационного сопровождения работы:**

**15-20 баллов** - заслуживает работа, в которой:

- высокое качество оформления, язык, стиль и грамматический уровень работы
- используются иллюстрационный материал (рисунки, таблицы, схемы, технико-технологические карты и т.д.)

**Критерии оценки защиты:**

**20-25 баллов** - заслуживает работа, по которой на защите даны полные и правильные ответы на все поставленные вопросы (независимо от представления решения: текстовая, табличная, комбинированная).

**10-20 баллов** - заслуживает работа, по которой на защите даны неполные и неправильные ответы на более половины поставленных вопросов (независимо от представления решения: текстовая, табличная, комбинированная).

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

100-балльная система оценки	Традиционная четырех-балльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-3	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских товаров.</p>
		ПК-3	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> требования нормативных документов к маркировке, упаковке, качеству и безопасности, условиям и срокам хранения, срокам годности и реализации потребительских товаров, правила рассмотрения рекламаций и претензий к количеству, качеству и комплектности потребительских товаров.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками работы с рекламациями и претензиями, методами их анализа, навыками оформления результатов претензионной работы.</p>
		ПК-8	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских товаров на всех этапах товародвижения.</p>
		ПК-9	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации вкусовых и кондитерских товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить оценку качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных,</p>

		<p>фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> методологией оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь.</p>
	ПК-10	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> научные основы ценообразования, ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> выявлять ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> методами выявления ценообразующих характеристик вкусовых и кондитерских товаров, оценки рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств.</p>
	ПК-11	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> требования к товарной информации вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.</p>
	ПК-12	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p>
	ПК-13	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров; правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</p>



70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-3	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских товаров.</p>
		ПК-3	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> требования нормативных документов к маркировке, упаковке, качеству и безопасности, условиям и срокам хранения, срокам годности и реализации потребительских товаров, правила рассмотрения рекламаций и претензий к количеству, качеству и комплектности потребительских товаров.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками работы с рекламациями и претензиями, методами их анализа, навыками оформления результатов претензионной работы.</p>
		ПК-8	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских товаров на всех этапах товародвижения.</p>
		ПК-9	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации вкусовых и кондитерских товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить оценку качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методологией оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения</p>

		товарных потерь.
	ПК-10	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> научные основы ценообразования, ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> выявлять ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методами выявления ценообразующих характеристик вкусовых и кондитерских товаров, оценки рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств.</p>
	ПК-11	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> требования к товарной информации вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.</p>
	ПК-12	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p>
	ПК-13	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров; правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствия качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров техническим регламентам, стандартам и другим</p>

			нормативным документам.
50 – 69 баллов	«удовлетвори- тельно» «зачтено»	ОПК-3	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских товаров. <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских товаров.
		ПК-3	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> требования нормативных документов к маркировке, упаковке, качеству и безопасности, условиям и срокам хранения, срокам годности и реализации потребительских товаров, правила рассмотрения рекламаций и претензий к количеству, качеству и комплектности потребительских товаров. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения. <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками работы с рекламациями и претензиями, методами их анализа, навыками оформления результатов претензионной работы.
		ПК-8	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров. <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских товаров на всех этапах товародвижения.
		ПК-9	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации вкусовых и кондитерских товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить оценку качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери. <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методологией оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских

			товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь.
		ПК-10	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> научные основы ценообразования, ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> выявлять ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости.</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методами выявления ценообразующих характеристик вкусовых и кондитерских товаров, оценки рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств.</p>
		ПК-11	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> требования к товарной информации вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.</p>
		ПК-12	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p>
		ПК-13	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров; правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствия качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ОПК-3	<b>Не знает на базовом уровне:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров.


	«не зачтено»		<p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских товаров.</p>
		ПК-3	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> требования нормативных документов к маркировке, упаковке, качеству и безопасности, условиям и срокам хранения, срокам годности и реализации потребительских товаров, правила рассмотрения рекламаций и претензий к количеству, качеству и комплектности потребительских товаров.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками работы с рекламациями и претензиями, методами их анализа, навыками оформления результатов претензионной работы.</p>
		ПК-8	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских товаров на всех этапах товародвижения.</p>
		ПК-9	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации вкусовых и кондитерских товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить оценку качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методологией оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь.</p>
		ПК-10	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> научные основы ценообразования, ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> выявлять ценообразующие характеристики вкусовых и кондитерских товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости.</p>

			<b>Не владеет на базовом уровне:</b> методами выявления ценообразующих характеристик вкусовых и кондитерских товаров, оценки рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств.
		ПК-11	<b>Не знает на базовом уровне:</b> требования к товарной информации вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации. <b>Не владеет на базовом уровне:</b> методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.
		ПК-12	<b>Не знает на базовом уровне:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров. <b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.
		ПК-13	<b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров; правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам. <b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель

 Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель

 А.В. Петровская

2. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 11.03.2021 № 6

Председатель

 Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 30.03.2021 № 14

Председатель

 А.В. Петровская

3. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 17.02.2022 № 4

Председатель

 Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 24.02.2022 № 10

Председатель

 А.В. Петровская

## Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

**Карта обеспеченности программы междисциплинарного проекта по дисциплинам «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе»  
и «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров»  
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник Часть 1 модуль 1 Теоретические основы товароведения./ М.А. Николаева	М.: Норма: НИЦ, 2014. - 368 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread.php?book=452672">http://znanium.com/bookread.php?book=452672</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник часть 2 модуль 2, Товарная экспертиза./ М.А. Николаева	М.: Норма: НИЦ, 2014. - 192 с- Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread.php?book=452675">http://znanium.com/bookread.php?book=452675</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. - 3-е изд., стер.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 412 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358586">https://znanium.com/read?id=358586</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>				<b>4</b>	x	x	<b>1</b>
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Басовский Л.Е. Маркетинг. Учебное пособие / Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. - 3-е изд., перераб. и доп	. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 233 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=544241">http://znanium.com/bookread2.php?book=544241</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	я x	1
2	Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда. В 2 т. Т.1. Организация охраны труда. Производственная санитария. Техника	М.: Издательство Юрайт, 2019. – 404 с. <a href="https://biblio-">https://biblio-</a>	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1



	безопасности: Учебник для академического бакалавриата / Г.И. Беляков.	<a href="http://online.ru/viewer/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-2-t-tom-1-432024#page/1">online.ru/viewer/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-2-t-tom-1-432024#page/1</a>					
3	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / В.М. Позняковский.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=460795">http://znanium.com/bookread2.php?book=460795</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Бухалков М.И. Планирование на предприятии: Учебник / М.И. Бухалков. - 4-е изд., испр. и доп.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 411 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=426964">http://znanium.com/bookread2.php?book=426964</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Газалиев М.М. Экономика предприятия / Газалиев М.М., Осипов В.А. -	М.: Дашков и К, 2015. - 276 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=558286">http://znanium.com/bookread2.php?book=558286</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
6	Герасимов Б.И. Маркетинг: Учебное пособие / Герасимов Б. И., Жариков В. В., Жарикова М. В. - 2-е изд. -	М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 320 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=537690">http://znanium.com/bookread2.php?book=537690</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
7	Григорян Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. (Высшее образование: Бакалавриат). -	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с. <a href="http://znanium.com/bookread.php?book=354879">http://znanium.com/bookread.php?book=354879</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
8	Дашков Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью: Учебник / Дашков Л.П., Памбучиянц О.В.	М.: Дашков и К, 2018. - 400 с. <a href="https://znanium.com/bookread2.php?book=329767">https://znanium.com/bookread2.php?book=329767</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
9	Елисева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - <a href="https://znanium.com/read?id=358252">https://znanium.com/read?id=358252</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
10	Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 360 с. <a href="http://znanium.com/bookread.php?book=415020">http://znanium.com/bookread.php?book=415020</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
11	Кобелева И.В. Анализ финансово-хозяйственной деятельности коммерческих организаций: Учебное пособие / И.В. Кобелева, Н.С. Ивашина.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=469818">http://znanium.com/bookread2.php?book=469818</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

12	Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова.	Москва : ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). <a href="https://znanium.com/read?id=352239">https://znanium.com/read?id=352239</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
13	Товарная информация: /М.А.Николаева, Л.В.Картасова -	М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=515222">http://znanium.com/bookread2.php?book=515222</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
14	Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. -	М.: ИНФРА-М, 2012-752с. <a href="http://znanium.com/bookread.php?book=303951">http://znanium.com/bookread.php?book=303951</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>				<b>14</b>	x	x	<b>1</b>

Преподаватель  М.В. Гусева

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь



Н.И. Криво