

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 29.08.2023 09:34:39  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

**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**  
**Факультет экономики, менеджмента и торговли**  
**Кафедра торговли и общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.17 Экспертиза и оценка продуктов детского питания**

**Направление подготовки            38.03.07 Товароведение**

**Направленность (профиль) программы    Товарная экспертиза, оценочная дея-**  
**тельность и управление качеством**

**Уровень высшего образования    *Бакалавриат***

**Год начала подготовки 2023**

**Краснодар – 2022 г.**

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

Т.Б. Брикота

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
Цель и задачи освоения дисциплины .....	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы .....	5
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....	5
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>11</b>
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>19</b>
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	19
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	20
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ .....	20
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	20
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	20
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	20
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	20
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>21</b>
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>	<b>21</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>22</b>
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>47</b>

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «*Экспертиза и оценка продуктов детского питания*» является получение необходимого перечня теоретических знаний и практических навыков в области формирования потребительских свойств, показателей качества и ассортимента продуктов детского питания, оценки и контроля показателей качества и безопасности, идентификации и подтверждения соответствия, выявления и анализа факторов, вызывающих ухудшение качественных и количественных характеристик, эффективного управления процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продуктов детского питания.

Задачи учебной дисциплины «*Экспертиза и оценка продуктов детского питания*»:

- изучение и анализ основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов, основных положений Технических регламентов на данную продукцию;
- изучение классификации, ассортимента, номенклатуры потребительских свойств и показателей качества продуктов детского питания;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество продуктов детского питания;
- изучение видов дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продуктов детского питания, а также способов их устранения;
- изучение методов оценки и контроля показателей качества и безопасности продуктов детского питания для выявления нестандартных и опасных образцов продукции, методов идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- изучение основных понятий стандартизации и подтверждения соответствия продуктов детского питания;
- изучение порядка отбора проб и представления технических документов и образцов продуктов детского питания в испытательные лаборатории;
- изучение требований к качеству и безопасности продуктов детского питания, установленных нормативно-технической документацией;
- изучение порядка приемки продуктов детского питания по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности данной товарной группы;
- изучение требований к упаковке и маркировке продуктов детского питания, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации данной товарной группы;
- формирование навыков систематизации и анализа данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию детского питания;
- формирование навыков применения на практике нормативно-технических документов (технических регламентов, стандартов и других), регламентирующих качество и безопасность продуктов детского питания;
- формирование навыков установления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продуктов детского питания, разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь;
- формирование навыков применения современных инструментов контроля качества и управления качеством, методов оценки и контроля показателей качества и безопасности продуктов детского питания;
- формирование навыков проведения приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, определения требований к продуктам детского питания и установления ответственности качества и безопасности данной товарной группы техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.17 «*Экспертиза и оценка продуктов детского питания*» относится к части,

формируемой участниками образовательных отношений.

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	<b>3 ЗЕТ</b>	
Объем дисциплины в акад. часах	<b>108</b>	
Промежуточная аттестация: форма	<i>зачет</i>	<i>зачет</i>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	54	40
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе	52	38
• лекции	24	18
• практические занятия	-	-
• лабораторные занятия	28	20
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	54	68
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	54	68
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• другие виды	54	68

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	ПК-1.1. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции
		ПК-1.1. 3-2. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия
		ПК-1.1. 3-3. <b>Знает</b> национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в

		том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции
		ПК-1.1. 3-4. <b>Знает</b> классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию
		ПК-1.1. 3-5. <b>Знает</b> современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции
		ПК-1.1. 3-6. <b>Знает</b> методологию развертывания функций качества
		ПК-1.1. У-1. <b>Умеет</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации
		ПК-1.1. У-2. <b>Умеет</b> применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия
		ПК-1.1. У-3. <b>Умеет</b> применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции
		ПК-1.1. У-4. <b>Умеет</b> применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества)
		ПК-1.1. У-5. <b>Умеет</b> применять методологию развертывания функций качества
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	ПК-1.2. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции
		ПК-1.2. 3-2. <b>Знает</b> факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции
		ПК-1.2. У-1. <b>Умеет</b> устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные

		показателей продукции
		ПК-1.2. У-2. <b>Умеет</b> устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующих продукцию	ПК-1.3. З-1. <b>Знает</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
		ПК-1.3. З-2. <b>Знает</b> показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию
		ПК-1.3. З-3. <b>Знает</b> методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества
		ПК-1.3. У-1. <b>Умеет</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию
		ПК-1.3. У-2. <b>Умеет</b> систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию
		ПК-1.3. У-3. <b>Умеет</b> применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь	ПК-1.4. З-1. <b>Знает</b> способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
		ПК-1.4. З-2. <b>Знает</b> виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь
		ПК-1.4. У-1. <b>Умеет</b> составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	ПК-1.5. З-1. <b>Знает</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции
		ПК-1.5. З-2. <b>Знает</b> современные инструменты контроля качества и управления качеством
		ПК-1.5. З-3. <b>Знает</b> методы оценки и

		контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции
		ПК-1.5. 3-4. <b>Знает</b> методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
		ПК-1.5. 3-5. <b>Знает</b> методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации
		ПК-1.5. У-1. <b>Умеет</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции
		ПК-1.5. У-2. <b>Умеет</b> применять современные инструменты контроля качества и управления качеством
		ПК-1.5. У-3. <b>Умеет</b> применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции)
		ПК-1.5. У-4. <b>Умеет</b> применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
		ПК-1.5. У-5. <b>Умеет</b> применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации
ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия	ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах	ПК-5.1. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров
		ПК-5.1. 3-2. <b>Знает</b> порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия
		ПК-5.1. 3-3. <b>Знает</b> технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства
		ПК-5.1. У-1. <b>Умеет</b> вести реестр сертификатов соответствия продукции
		ПК-5.1. У-2. <b>Умеет</b> оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции



<p>ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия</p>	<p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции</p>	<p>ПК-5.2. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях</p>
		<p>ПК-5.2. 3-2. <b>Знает</b> порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории</p>
		<p>ПК-5.2. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять отбор проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории</p>
		<p>ПК-5.2. У-2. <b>Умеет</b> оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>
<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам</p>	<p>ПК-7.1. 3-1. <b>Знает</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции</p>
		<p>ПК-7.1. 3-2. <b>Знает</b> требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами)</p>
		<p>ПК-7.1. 3-3. <b>Знает</b> порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p>
		<p>ПК-7.1. У-1. <b>Умеет</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции</p>
		<p>ПК-7.1. У-2. <b>Умеет</b> проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>
<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p>ПК-7.2. 3-1. <b>Знает</b> требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p>

		<p>ПК-7.2. У-1. <b>Умеет</b> правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>
--	--	--

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
Семестр 7												
1.	<b>Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания, их общая характеристика и классификация.</b> Потребность детского организма в основных питательных веществах. Сравнение женского молока с другими видами молока. Изменение структуры питания детей в зависимости от возраста	4	-	2	-	8/-	14	ПК-1.1 ПК-1.2	ПК-1.1 3-1 ПК-1.1.3-4 ПК-1.1. У-1 ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2	О.	-	-
2	<b>Тема 2. Особенности рынка продуктов детского питания в РФ.</b> Ассортимент и объемы производства продуктов детского питания в Российской Федерации.	4	-	2	-	6/-	12	ПК-1.1	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. 3-5 ПК-1.1. У-1	О.	-	-
3.	<b>Тема 3. Классификация и ассортимент продуктов детского питания.</b> Продукты детского питания на зерновой основе (или продукты прикорма на зерновой основе).	4	-	4	-	8/-	16	ПК-1.1 ПК-1.2	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. У-1 ПК-1.2. 3-1	О.	-	Э.

	Продукты детского питания на фруктово-ягодной и овощной основе. Продукты детского питания на молочной основе. Продукты детского питания на мясной и мясорастительной основе. Продукты детского питания на рыбной основе											
4.	<b>Тема 4. Пищевая ценность продуктов детского питания.</b> Свойства и показатели пищевой ценности продуктов детского питания. Особенности химического состава и пищевой ценности продуктов детского питания.	4	-	2	-	8/-	14	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-5.1	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. У-1 ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-5.1. 3-3	О.	К/р	-
5.	<b>Тема 5. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания.</b> Краткая характеристика сырья для производства продуктов детского питания. Влияние процессов производства на формирование качества продуктов детского питания. Особенности производства консервов для детского питания.	2	-	8	-	8/-	18	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-5.1	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. У-1 ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-5.1. 3-3	О.	-	Э.
6.	<b>Тема 6. Оценка качества продуктов детского питания.</b> Свойства и показатели качества. Дефекты продуктов детского питания.	4	-	8	-	8/-	20	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-7.1	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1. У-5 ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-1.3. 3-1 ПК-1.3. 3-2 ПК-1.3. 3-3	О.	К., Гр.д., Т.	-

									ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2			
7.	<b>Тема 7. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания.</b> Требования к упаковке, маркировке, условиям и режимам хранения продуктов детского питания.	2	-	2	-	8/-	12	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5. ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-3 ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-1.3. 3-1 ПК-1.3. 3-2	О.	Гр.д., К/р	-

									ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.4. З-1 ПК-1.4. З-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-7.1. З-1 ПК-7.1. З-2 ПК-7.1. З-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. З-1 ПК-7.2. У-1			
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>					-/2	2					
<b>Итого</b>		24	-	28	-	54/2	108	x	x	x	x	x

Для студентов очно-заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ раз-делу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
Семестр 8												
1.	<b>Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания, их общая характеристика и классификация.</b> Потребность детского организма в основных питательных веществах. Сравнение женского молока с другими видами молока. Изменение структуры питания детей в зависимости от возраста	2	-	2	-	10/-	14	ПК-1.1 ПК-1.2	ПК-1.1 3-1 ПК-1.1.3-4 ПК-1.1. У-1 ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2	О.	-	-
2	<b>Тема 2. Особенности рынка продуктов детского питания в РФ.</b> Ассортимент и объемы производства продуктов детского питания в Российской Федерации.	2	-	-	-	8/-	10	ПК-1.1	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. 3-5 ПК-1.1. У-1	О.	-	-

3.	<b>Тема 3. Классификация и ассортимент продуктов детского питания.</b> Продукты детского питания на зерновой основе (или продукты прикорма на зерновой основе). Продукты детского питания на фруктово-ягодной и овощной основе. Продукты детского питания на молочной основе. Продукты детского питания на мясной и мясорастительной основе. Продукты детского питания на рыбной основе	2	-	2	-	10/-	14	ПК-1.1 ПК-1.2	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. У-1 ПК-1.2. 3-1	О.	-	Э.
4.	<b>Тема 4. Пищевая ценность продуктов детского питания.</b> Свойства и показатели пищевой ценности продуктов детского питания. Особенности химического состава и пищевой ценности продуктов детского питания.	2	-	2	-	10/-	14	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-5.1	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. У-1 ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-5.1. 3-3	О.	К/р	-
5.	<b>Тема 5. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания.</b> Краткая характеристика сырья для производства продуктов детского питания. Влияние процессов производства на формирование качества продуктов детского питания. Особенности производства консервов для детского питания.	2	-	6	-	10/-	18	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-5.1	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. У-1 ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-5.1. 3-3	О.	-	Э.
6.	<b>Тема 6. Оценка качества продуктов детского питания.</b> Свойства и показатели качества. Дефекты продуктов детского питания.	4	-	6	-	10/-	20	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-7.1	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1. У-5 ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1	О., Гр.д.	К., Т.	-



									ПК-1.3. 3-2 ПК-1.2. У-2 ПК-1.3. 3-1 ПК-1.3. 3-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1			
7.	<b>Тема 7. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания.</b> Требования к упаковке, маркировке, условиям и режимам хранения продуктов детского питания.	4	-	2	-	10	16	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5. ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-3 ПК-1.2. 3-1 ПК-1.2. 3-2	О., Гр.д.	К/р	-

									ПК-1.2. У-1 ПК-1.2. У-2 ПК-1.3. 3-1 ПК-1.3. 3-2 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>					-/2	2					
<b>Итого</b>		18	-	20	-	68/2	108	x	x	x	x	x

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

*Опрос (О.)*

*Групповая дискуссия (Гр.д.)*

**Формы текущего контроля:**

*Контрольные работы (К/р)*

*Кейс (К.)*

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

*Эссе (Э.)*

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература:

1. Рязанова, О. А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: Учебное пособие/Рязанова О.А., Николаева М.А. - Москва : Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 224 с. ISBN 978-5-91768-674-5. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=36251>
2. 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. - ISBN 978-5-394-03848. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358252>

##### Дополнительная литература:

1. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова, Т. Л. Камоза. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2013. - 186 с. - ISBN 978-5-7638-2804-7. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=184254>
2. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0437-4 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=143518>
3. Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=192768>

##### Нормативные правовые документы:

1. ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков. <http://docs.cntd.ru/document/902308641>
2. ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей. <http://docs.cntd.ru/document/902320562>
3. ГОСТ 32928-2014 Простокваша для детского питания. Технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/58847/>
4. ГОСТ Р 54628-2011. Продукты для детского питания. Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/51666/>
5. ГОСТ 30626-98. Продукты молочные сухие для детского питания. Общие технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/8874/>
6. ГОСТ 34255-2017 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/66147/>
7. ГОСТ Р 52405-2005 Продукты детского питания сухие. Каши. Общие технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/3611/>
8. ГОСТ 32927-2014 Творог для детского питания. Технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/58848/>
9. ГОСТ 33631-2015 Сыры для детского питания. Технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/61118/>
10. ГОСТ 32925-2014 Кефир для детского питания. Технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/58854/>
11. ГОСТ Р 55574-2013 Паштеты для детского питания. Технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/55596/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс
2. Справочно-правовая система Гарант

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ**

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

## **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 ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии  
<http://www.gost.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.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/)
7. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.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. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1. Операционная система Windows 10 PRO
2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node
4. Программное обеспечение утилиты PeaZip
5. Adobe Acrobat Reader DC

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина «Экспертиза и оценка продуктов детского питания» обеспечена:

- для проведения занятий лекционного типа:
- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;
- для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия):
- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;
  - лабораторией, оснащенной лабораторным оборудованием;
- для самостоятельной работы:
- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

#### **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы по дисциплине Б1.В.17 Экспертиза и оценка продуктов детского питания

#### **V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «*Экспертиза и оценка продуктов детского питания*» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

<b>Виды работ</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся

в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет обучающегося».

## **VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с Положением об оценочных материалах в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

### ***Тематика курсовых работ***

Курсовая работа по дисциплине «Экспертиза и оценка продуктов детского питания» учебным планом не предусмотрена.

### ***Перечень вопросов к зачету:***

1. Рынок детского питания. Современные аспекты развития
2. Роль питания в жизнедеятельности и развитии детей. Усвоение организмом ребенка основных пищевых веществ.
3. Анатомические и физиологические особенности пищеварительной системы детей до одного года и старше.
4. Виды вскармливания. Стадии ассимиляции пищи.
5. Потребности детского организма в белке и в жировом ингредиенте.
6. Потребности детского организма в углеводах и витаминах.
7. Потребности детского организма в воде. Защитные факторы питания.
8. Требования к технологическим процессам при выработке сухих, жидких и пастообразных продуктов детского и диетического питания.
9. Особенности состава и свойств женского молока.
10. Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока: по белковому, жировому, углеводному компонентам.
11. Корректировка молочных продуктов детского питания к составу женского молока: по минеральному составу, по содержанию
12. История детского питания.
13. Состояние производства и ассортимент продуктов детского питания в РФ
14. Физиологические основы разработки продуктов детского питания, их характеристика и классификация.
15. Изменение структуры питания детей в зависимости от возраста.
16. Пищевая ценность продуктов детского питания. Свойства и показатели пищевой ценности.
17. Состав молока различных сельскохозяйственных животных.
18. Требования к сенсорным и физико-химическим показателям жиров, используемых для производства продуктов детского питания.
19. Характеристика эмульгаторов для детского и диетического питания.
20. Характеристика белков и белковых компонентов для детского питания.
21. Углеводные компоненты для детского питания.
22. Витамины для детского питания.
23. Минеральные вещества для детского питания.
24. Биологические препараты для детского питания.
25. Классификация продуктов детского питания по энергетической ценности.
26. Особенности химического состава продуктов детского питания. Полифункциональные добавки, входящие в состав продуктов для детского питания.
27. Классификация и ассортимент продуктов детского питания.
28. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания.
29. Характеристика сырья для производства продуктов детского питания.

30. Влияние процессов производства на формирование качества продуктов детского питания.
31. Требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.
32. Особенности производства продуктов детского питания на зерновой основе.
33. Особенности производства продуктов детского питания на молочной основе
34. Особенности производства консервов для детского питания
35. Оценка качества продуктов детского питания. Свойства и показатели назначения.
36. Эргономические свойства продуктов детского питания.
37. Показатели безопасности продуктов детского питания.
38. Сертификация продуктов детского питания.
39. Классификация дефектов продуктов детского питания.
40. Требования к упаковке продуктов детского питания. Виды потребительской и транспортной тары.
41. Требования к маркировке продуктов детского питания. Обязательная и дополнительная информация.
42. Требования к хранению продуктов детского питания. Режимы и сроки годности продуктов детского питания.
43. Классификация, ассортимент, требования к качеству продуктов детского питания на зерновой основе. Дефекты. Хранение.
44. Классификация, ассортимент, требования к качеству продуктов детского питания на плодоовощной основе. Дефекты. Хранение.
45. Классификация, ассортимент, требования к качеству продуктов детского питания на молочной основе. Дефекты. Хранение.
46. Классификация, ассортимент, требования к качеству продуктов детского питания на мясной и мясорастительной основе. Дефекты. Хранение.
47. Классификация, ассортимент, требования к качеству продуктов детского питания на рыбной основе. Дефекты. Хранение.
48. Лечебно-профилактические и лечебные продукты детского питания.
49. Экспертиза качества продуктов детского питания. Общие и специфические показатели.
50. Органолептические методы экспертизы продуктов детского питания.
51. Характеристика измерительных методов экспертизы продуктов детского питания.
52. Потребность детей в основных питательных веществах.
53. Методы определения влаги и массовой доли сухих веществ в продуктах детского питания.
54. Продукты детского питания из растительного сырья. Их общая характеристика и классификация.
55. Требования безопасности, предъявляемые к продуктам детского питания из растительно-го сырья.
56. Виды растительного сырья, применяемого для продуктов детского питания.
57. Определение кислотности муки, крупы и толокна для детского питания.
58. Организация технологического контроля производства продуктов детского питания.
59. Производство хлебобулочных изделий для детского питания.
60. Производство кондитерских изделий для детского питания.
61. Производство продуктов на основе зерновых культур.
62. Производство продуктов на основе овощных культур.
63. Свойства и показатели качества продуктов детского питания.
64. Дефекты продуктов детского питания.
65. Отбор проб продуктов детского питания и подготовка их к анализу.
66. Оценка детского печенья по органолептическим и физико-химическим свойствам.
67. Методы оценки качества макаронных изделий для детского питания.
68. Состав молока различных сельскохозяйственных животных.

69. Требования к сенсорным и физико-химическим показателям жиров, используемых для производства продуктов детского питания.
70. Характеристика эмульгаторов для детского и диетического питания.
71. Характеристика белков и белковых компонентов для детского питания.
72. Технохимический контроль производства молочных продуктов детского и диетического питания.

**Типовые практические задания (задачи) к зачету:**

1. Рассчитать степень удовлетворения физиологической потребности в энергии и пищевых веществах для ребенка 6 мес. при употреблении 200 г кефира для детского питания.
2. Продукт – кефир детский. На основе литературных данных по аминокислотному составу продукта рассчитать коэффициент утилитарности аминокислотного состава белка продукта и показатель сопоставимой избыточности. Сделать вывод о сбалансированности аминокислотного состава белка оцениваемого продукта.
3. Привести схему микробиологического контроля процесса производства натурального детского сока

**Типовые тестовые задания:**

**1. Задание**

Какие продукты детского питания делятся по сортам?

- а) макаронные изделия
- б) консервы;
- в) мука
- г) манная крупа

**2. Задание**

Назовите факторы, сохраняющие качество продуктов детского питания.

- а) сырье или материалы;
- б) маркировка;
- в) упаковка;
- г) конструкция;
- д) технология производства.

**Типовые кейсы:**

**Задача 1.** На оптовую продовольственную базу «Сокол» поступила партия детского сока.

По сопроводительным документам: товарно-транспортной накладной и сертификату соответствия, – это соки для детского питания: яблочно-вишнёвый с сахаром для детей раннего возраста в количестве 1000 ящиков, сливовый с мякотью для детей раннего возраста гомогенизированный 900 ящиков; морковный натуральный осветлённый – для детей раннего возраста 1000 ящиков. Все соки расфасованы в бутылки по 0,3 л. При приёмке по количеству была обнаружена недостача 25 бутылок сливового сока с мякотью.

Результаты анализа независимой экспертизы соков показали:

- яблочно-вишнёвый: титруемая кислотность 0,8%, доля сухих веществ 8%, массовая доля этилового спирта 0,05%;
- сливовый с мякотью – массовая доля сухих веществ 12%, титруемая кислотность 1,5%;
- морковный натуральный – массовая доля сухих веществ 11,8%, титрируемая кислотность 0,9%.

**Вопросы:**

1. Дайте заключение о качестве данной партии соков.
2. Каковы ваши дальнейшие действия?



3. Рассчитайте объём пробы.  
товаровед?

**Примеры вопросов для опроса:**

1. Состояние рынка детского питания в России на современном этапе.
2. Основные виды детского питания, производимые на территории РФ.
3. Основные конкурентные преимущества фирм-производителей детского питания в борьбе за лидерство в различных сегментах питания для детей.

**Примеры тем групповых дискуссий:**

1. Экспертиза продуктов молочных сухих для детского питания от 0 до 3-х месяцев.
2. Экспертиза молока для питания детей раннего возраста (до 6 мес.) и первого года жизни (молоко стерилизованное, ультрапастеризованное в т.ч. витаминизированное, пастеризованное).
3. Экспертиза и безопасность молочных продуктов для детского питания.
4. Экспертиза продуктов прикорма на молочной основе для питания детей первого года жизни (творог и творожные изделия с фруктовыми и овощными наполнителями).

**Примеры типовых заданий для контрольной работы:**

**Вариант 1**

1. Ассортимент и классификация продуктов детского питания.
2. Требования к упаковке и маркировке продуктов детского питания. Обязательная и дополнительная информация. Виды тары.

**Тематика эссе:**

1. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе
2. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе
3. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе
4. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодово-овощной основе
5. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе
6. Рецептуры оригинальных детских продуктов на основе сырья мясной промышленности
7. Особенности технологий приготовления кулинарных блюд, напитков и изделий для детского питания

**Типовая структура зачетного задания**

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<b>Вопрос 1.</b> Продукты детского питания из растительного сырья. Их общая характеристика и классификация.	10
<b>Вопрос 2.</b> Свойства и показатели качества продуктов детского питания.	10
<b>Практическое задание (задача).</b> Продукт - кефир детский. На основе литературных данных по аминокислотному составу продукта рассчитать коэффициент утилитарности аминокислотного состава белка продукта и показатель со-	20

поставимой избыточности. Сделать вывод о сбалансированности аминокислотного состава белка оцениваемого продукта.	
--	--

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

Таблица 6

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
<b>85 – 100 баллов</b>	<b>«зачтено»</b>	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; приме-</p>	<b>Продвинутый</b>

				<p>нять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию разворачивания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	
			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология разворачивания функций качества</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и</p>	

				<p>последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	
			<p>ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля по-</p>	

				казателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	
		ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия	ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции</p>	
			ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>	

		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам	
			ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки	
70 – 84 баллов	«зачтено»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины сниже-	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характе-	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные понятия в сфере товаровед-	Повышенный

		<p>ния качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению</p>	<p>ризующим продукцию</p>	<p>ной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>	
--	--	--	---------------------------	---	--



			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	
			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания</p>	

			сокращению товарных потерь	количественных и качественных потерь <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	
			ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицирован-	

				ной и контрафактной продукции в организации
		ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия	ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции
			ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований
		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-

			<p>другим документам</p>	<p>технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	
			<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
<p><b>50 – 69 баллов</b></p>	<p><b>«зачтено»</b></p>	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования,</p>	<p><b>Базовый</b></p>

				<p>стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развёртывания функций качества</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развёртывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p>	

				<p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	
			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению;</p>	

				разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	
			ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетного анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>	
		ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля	ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки,</p>	

		<p>внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия</p>	<p>их результатах</p>	<p>оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства  <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции</p>	
			<p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории  <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>	
		<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции  <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> применять нормативную и техническую</p>	



				<p>документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	
			<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
<p><b>менее 50 баллов</b></p>	<p><b>«не зачтено»</b></p>	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, но-</p>	<p><b>Компетенции не сформированы</b></p>

			<p>менклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>	
			<p><b>ПК-1.2.</b> Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение каче-</p>

				ственных и количественных показателей продукции
			ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>
			ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>
			ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления каче-</p>

				<p>ством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>
		<p>ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия</p>	<p>ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию</p>

				<p>цию, удостоверяющую качество продукции</p>	
			<p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>	
		<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	

			<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
--	--	--	---	--	--

**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**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.17 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки **38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

Направленность (профиль) программы  
**ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА, ОЦЕНОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И**  
**УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2022 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «*Экспертиза и оценка продуктов детского питания*» является получение необходимого перечня теоретических знаний и практических навыков в области формирования потребительских свойств, показателей качества и ассортимента продуктов детского питания, оценки и контроля показателей качества и безопасности, идентификации и подтверждения соответствия, выявления и анализа факторов, вызывающих ухудшение качественных и количественных характеристик, эффективного управления процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продуктов детского питания.

Задачи учебной дисциплины «*Экспертиза и оценка продуктов детского питания*»:

- изучение и анализ основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов, основных положений Технических регламентов на данную продукцию;
- изучение классификации, ассортимента, номенклатуры потребительских свойств и показателей качества продуктов детского питания;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество продуктов детского питания;
- изучение видов дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продуктов детского питания, а также способов их устранения;
- изучение методов оценки и контроля показателей качества и безопасности продуктов детского питания для выявления нестандартных и опасных образцов продукции, методов идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- изучение основных понятий стандартизации и подтверждения соответствия продуктов детского питания;
- изучение порядка отбора проб и представления технических документов и образцов продуктов детского питания в испытательные лаборатории;
- изучение требований к качеству и безопасности продуктов детского питания, установленных нормативно-технической документацией;
- изучение порядка приемки продуктов детского питания по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности данной товарной группы;
- изучение требований к упаковке и маркировке продуктов детского питания, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации данной товарной группы;
- формирование навыков систематизации и анализа данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию детского питания;
- формирование навыков применения на практике нормативно-технических документов (технических регламентов, стандартов и других), регламентирующих качество и безопасность продуктов детского питания;
- формирование навыков установления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продуктов детского питания, разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь;
- формирование навыков применения современных инструментов контроля качества и управления качеством, методов оценки и контроля показателей качества и безопасности продуктов детского питания;
- формирование навыков проведения приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, определения требований к продуктам детского питания и установления соответствия качества и безопасности данной товарной группы техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.



## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания, их общая характеристика и классификация
2.	Тема 2. Особенности рынка продуктов детского питания в РФ
3.	Тема 3. Классификация и ассортимент продуктов детского питания
4.	Тема 4. Пищевая ценность продуктов детского питания
5.	Тема 5. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания
6.	Тема 6. Оценка качества продуктов детского питания
7.	Тема 7. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

**Составитель:**

доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота