Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 17.09.2025 14:25:29

Уникальный программный ключ:

Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе по

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5aff10c8c5199 подготовки 38.03.07 Товароведение

направленность (профиль) программы «Товарная экспертиза, оце-

ночная 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

#### <u>Б1.В.06 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ЗЕРНОМУЧНЫХ И</u> ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

### Направленность (профиль) программы ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА, ОЦЕНОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 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	Е.Н. Губа
(ученая степень, ученое звание, должность)	

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от «17» февраля 2022 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	.4
ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
Объем дисциплины и виды учебной работы	5
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ1	10
Ш. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИ	$\mathbf{E}$
ДИСЦИПЛИНЫ	38
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>	. 38
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	. 39
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	. 39
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	. 40
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ",	
НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	. 40
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ	
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО	
ОБЕСПЕЧЕНИЯ	
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ4	
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ	
УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ4	11
4-1 0-1-10	И
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ4	
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ	16

## І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

#### Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров» является формирование знаний, умений и навыков в области формирования потребительских свойств и качества зерномучных и плодоовощных товаров, их идентификации и подтверждения соответствия, оценки и контроля качества и безопасности, определения уровня качества, выявления и анализа причин снижения качества продукции; организации и проведения процедуры подтверждения соответствия; эффективного управления процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации зерномучных и плодоовощных товаров.

Задачи учебной дисциплины «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров»:

- 1. Приобретение теоретических знаний в области:
  - состояния отечественного рынка зерномучных и плодоовощных товаров;
- особенностей номенклатуры потребительских свойств и показателей качества зерномучных и плодоовощных товаров и их формирования в процессе производства;
  - классификации и ассортимента зерномучных и плодоовощных товаров;
- факторов, формирующих и сохраняющих качество зерномучных и плодоовощных товаров;
- основных положений национальных, межгосударственных, международных нормативных правовых актов (в том числе стандартов, технических регламентов и других), регламентирующих качество и безопасность зерномучных и плодоовощных товаров;
- требований к качеству и безопасности, дефектов и причин их возникновения, способов идентификации и выявления фальсификации зерномучных и плодоовощных товаров;
- требований к упаковке и маркировке, условиям и срокам транспортирования и хранения зерномучных и плодоовощных товаров;
  - процедуры подтверждения соответствия зерномучных и плодоовощных товаров;
- методов оценки и контроля показателей качества и безопасности, методов идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- порядка приемки зерномучных и плодоовощных товаров по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции.
  - 2. Овладение практическими умениями в области:
- систематизации и анализа данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию;
- применения на практике нормативно-технических документов (технических регламентов, стандартов и других), регламентирующих качество и безопасность зерномучных и плодоовощных товаров;
- идентификации зерномучных и плодоовощных товаров по показателям качества и информации, представленной в маркировке и сопроводительной документации, навыками проведения лабораторных испытаний для оценки товарной принадлежности;
- установления влияния сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели зерномучных и плодоовощных товаров;
- установления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, составления документации и отчетов по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разработки предложений по их устранению; разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь;
- проведения приемки зерномучных и плодоовощных товаров по количеству, качеству, установления соответствия качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам; подготовки

заключения о соответствии/несоответствии зерномучных и плодоовощных товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам;

- определения уровня качества (товарного сорта или категории) и фактического состояния объектов (выявление дефектов, контрафакта, фальсификации);
- установления соответствия маркировки обязательным требованиям к информации для потребителей;
- применения методов оценки и контроля показателей качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров (методов квалиметрического анализа продукции)
- применения современных методов выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применения методов идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- организации работ по подтверждению соответствия зерномучных и плодоовощных товаров (оформления заявки на подтверждение соответствия продукции, представления в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции)
- осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи.

#### Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.06 «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

#### Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов обуче					
	очная	очно-заочная				
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 3ET					
Объем дисциплины в акад.часах	14	4				
Промежуточная аттестация: форма	экзамен, курсовая работа	экзамен, курсовая ра- бота				
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	78	48				
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	72	42				
• лекции	32	18				
• практические занятия	-	-				
• лабораторные занятия	40	24				
в том числе практическая подготовка	-	-				
2. Индивидуальные консультации (ИК)	1	1				
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	1	1				
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2				
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2				
Самостоятельная работа (СР), всего:	66	96				
в том числе:						
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	32				
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	34	64				

в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	18	18
• подготовка к опросу на лабораторных занятиях	-	-
• подготовка к текущему контролю	-	-
• подготовка и написание реферата, доклада	-	-
• и другие виды	16	46

# Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Формируемые	Индикаторы до-	Результаты обучения (знания, умения)
компетенции	стижения компе-	
(код и наименова-	тенций	
ние компетенции)	(код и наименование	
TT 1 0 6	индикатора)	Trade and the second se
ПК-1. Способен	ПК-1.1. Осуществля-	ПК-1.1. 3-1. Знает основные понятия в сфере товаро-
выявлять и анали-	ет сбор данных по	ведной, оценочной деятельности и управления каче-
зировать причины	показателям каче-	ством (менеджмента качества) продукции
снижения качества	ства, характеризую-	ПК-1.1. 3-2. Знает законодательство Российской Феде-
продукции и разра-	щим продукцию	рации и международное законодательство в сфере тех-
батывать предло-		нического регулирования, стандартизации и оценки
жения по их устра-		соответствия
нению		ПК-1.1. 3-3. Знает 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. Знает классификацию и ассортимент по-
		требительских товаров, номенклатуру потребительских
		свойств и показателей качества, характеризующих
		продукцию
		ПК-1.1. 3-5. Знает современный российский и зарубеж-
		ный опыт в области управления качеством (менедж-
		мента качества) продукции
		ПК-1.1. 3-6. Знает методологию развертывания функ-
		ций качества
		ПК-1.1. У-1. Умеет систематизировать и анализировать
		данные по показателям качества, характеризующим
		разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том
		числе с использованием средств и технологий цифро-
		ВИЗАЦИИ
		ПК-1.1. У-2. Умеет применять основные положения российского и международного законодательства в
		сфере технического регулирования, стандартизации,
		оценки соответствия ПК-1.1. У-3. Умеет применять на практике технические
		регламенты, стандарты и другие нормативно-
		технические документы, регламентирующие качество и
		безопасность продукции
		ПК-1.1. У-4. Умеет применять на практике стандарты в
		области регламентации и сертификации систем управ-
		ления качеством (менеджмента качества)
		ПК-1.1. У-5. Умеет применять методологию разверты-
		вания функций качества
		вапил функции качества

ПК-1. Способен	ПК-1.2. Выявляет	ПК-1.2. 3-1. Знает основные понятия в сфере товаро-
выявлять и анали-	причины возникно-	ведной, оценочной деятельности и управления каче-
зировать причины	вения дефектов, вы-	ством (менеджмента качества) продукции
снижения качества	зывающих ухудше-	ПК-1.2. 3-2. Знает факторы, формирующие и сохраня-
продукции и разра-	ние качественных и	ющие качество продукции
батывать предло-	количественных по-	ПК-1.2. У-1. Умеет устанавливать влияние сырья и ма-
жения по их устра-	казателей продукции	териалов, проектирования и конструирования, техноло-
нению		гии производства, условий транспортирования и хране-
		ния на качественные и количественные показателей
		продукции
		ПК-1.2. У-2. Умеет устанавливать причины возникно-
		вения дефектов, вызывающих ухудшение качественных
		и количественных показателей продукции
ПК-1. Способен	ПК-1.3. Анализирует	ПК-1.3. 3-1. Знает виды дефектов, вызывающих ухуд-
выявлять и анали-	дефекты, вызываю-	шение качественных и количественных показателей
зировать причины	щие ухудшение ка-	продукции
снижения качества	чественных и коли-	ПК-1.3. 3-2. Знает показатели качества и идентифика-
продукции и разра-	чественных показа-	ции, характеризующие продукцию
батывать предло-	телей продукции, и	ПК-1.3. 3-3. Знает методология анализа видов и по-
жения по их устра-	показатели качества,	следствий потенциальных отказов и методология раз-
нению	характеризующих	вертывания функций качества
	продукцию	ПК-1.3. У-1. Умеет систематизировать и анализировать
		данные по показателям качества и идентификации, ха-
		рактеризующим продукцию
		ПК-1.3. У-2. Умеет систематизировать и анализировать
		данные по дефектам, характеризующим продукцию
		ПК-1.3. У-3. Умеет применять методологию анализа
		видов и последствий потенциальных отказов и методо-
		логию развертывания функций качества
ПК-1. Способен	ПК-1.4. Разрабатыва-	ПК-1.4. 3-1. Знает способы устранения дефектов, вы-
выявлять и анали-	ет предложения по	зывающих ухудшение качественных и количественных
зировать причины	устранению дефек-	показателей продукции
снижения качества	тов, вызывающих	ПК-1.4. 3-2. Знает виды товарных потерь, порядок спи-
продукции и разра-	ухудшение каче-	сания количественных и качественных потерь
батывать предло-	ственных и количе-	ПК-1.4. У-1. Умеет составлять документацию и отчеты
жения по их устра-	ственных показате-	по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухуд-
нению	лей продукции, по	шение качественных и количественных показателей
	предупреждению и	продукции и разрабатывать предложения по их устра-
	сокращению товар-	нению
	ных потерь	ПК-1.4. У-2. Умеет разрабатывать предложения по
		предупреждению и сокращению товарных потерь
ПК-1. Способен	ПК-1.5. Применяет	ПК-1.5. 3-1. Знает нормативно-технические документы
выявлять и анали-	методы оценки и	(стандарты, методические рекомендации и другие) на
зировать причины	контроля показате-	методы контроля качества и безопасности продукции
снижения качества	лей качества и без-	ПК-1.5. 3-2. Знает современные инструменты контроля
продукции и разра-	опасности, методы	качества и управления качеством
батывать предло-	идентификации для	ПК-1.5. З-3. Знает методы оценки и контроля показа-
жения по их устра-	выявления опасной,	телей качества и безопасности продукции для выявле-
нению	фальсифицированной	ния нестандартной и опасной продукции
	и контрафактной	ПК-1.5. 3-4. Знает методы выявления дефектов, вызы-
	продукции в органи-	вающих ухудшение качественных и количественных
	зации	показателей продукции
		ПК-1.5. 3-5. Знает методы идентификации для выявле-
		ния фальсифицированной и контрафактной продукции в организации
		ПК-1.5. У-1. Умеет применять на практике норматив-
		тых-1.5. э-1. э мест применять на практике норматив-

	T	
		но-технические документы (стандарты, методические
		рекомендации и другие) на методы контроля качества и
		безопасности продукции
		ПК-1.5. У-2. Умеет применять современные инстру-
		менты контроля качества и управления качеством
		ПК-1.5. У-3. Умеет применять методы оценки и кон-
		троля показателей качества и безопасности продукции
		(методы квалиметрического анализа продукции)
		ПК-1.5. У-4. Умеет применять современные методы
		выявления дефектов, вызывающих ухудшение каче-
		ственных и количественных показателей продукции
		ПК-1.5. У-5. Умеет применять методы идентификации
		для выявления фальсифицированной и контрафактной
		продукции в организации
ПК-5. Способен	ПК-5.1. Оформляет	ПК-5.1. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и
выполнять меро-	заявки на подтвер-	подтверждения соответствия отдельных групп продо-
приятия по резуль-	ждение соответствия	вольственных и непродовольственных товаров
татам	продукции в соответ-	ПК-5.1. 3-2. Знает порядок разработки, оформления,
государственного	ствии с установлен-	утверждения и внедрения документов по подтвержде-
надзора, межведом-	ными правилами и	нию соответствия
ственного	предоставляет отче-	ПК-5.1. 3-3. Знает технические характеристики про-
и ведомственного	ты о выполненных	дукции (отдельных групп продовольственных и непро-
контроля внедрения	работах и их резуль-	довольственных товаров) и технологию ее производ-
и	татах	ства
соблюдения техни-		ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответ-
ческих регламен-		ствия продукции
тов, стандартов и		отым продукции
технических усло-		ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую докумен-
вий		тацию, удостоверяющую качество продукции
по качеству про-		тацию, удостовержощую ка пество продукции
дукции, подготовке		
продукции		
к подтверждению		
соответствия		
ПК-5. Способен	ПК-5.2. Предостав-	ПК-5.2. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и
выполнять меро-	ляет в испытатель-	подтверждения соответствия в области отбора проб и
приятия по резуль-	ные лаборатории	образцов для исследований в испытательных лаборато-
татам	технических доку-	риях
	ментов и образцов	ПК-5.2. 3-2. Знает порядок отбора проб и представле-
государственного	продукции	ния технических документов и образцов продукции в
надзора, межведом-	продукции	
ственного		испытательные лаборатории
и ведомственного		ПК-5.2. У-1. Умеет осуществлять отбора проб и пред-
контроля внедрения		ставлять технические документы и образцы продукции
И		в испытательные лаборатории
соблюдения техни-		
ческих регламен-		ПК-5.2. У-2. Умеет оформлять техническую докумен-
тов, стандартов и		тацию, удостоверяющую качество продукции по ре-
технических усло-		зультатам лабораторных исследований
вий		
по качеству про-		
дукции, подготовке		
продукции		
к подтверждению		
соответствия	TTA 5 4 77	777.54.04.0
ПК-7. Способен	ПК-7.1. Умеет про-	ПК-7.1. 3-1. Знает нормативную и техническую доку-
организовывать и	водить приемку про-	ментацию по правилам приемки и оценки качества и
управлять процес-	дукции по количе-	безопасности продукции

сами транспорти-	ству, качеству и ком-	ПК-7.1. 3-2. Знает требования к качеству и безопасно-
рования, хранения,	плектности, устанав-	сти продукции, установленные нормативно-
приемки и реализа-	ливать соответствие	технической документацией (техническими регламен-
ции продукции	ее качества и без-	тами, стандартами и другими документами)
	опасности требова-	ПК-7.1. 3-3. Знает порядок приемки продукции по ко-
	ниям технических	личеству, качеству и комплектности, оценки качества и
	регламентов, стан-	безопасности продукции
	дартов и другим до-	ПК-7.1. У-1. Умеет применять нормативную и техниче-
	кументам	скую документацию по правилам приемки и оценки
		качества и безопасности продукции
		ПК-7.1. У-2. Умеет проводить приемку продукции по
		количеству, качеству и комплектности, определять тре-
		бования к продукции разных видов и групп и устанав-
		ливать соответствие ее качества и безопасности техни-
		ческим регламентам, стандартам и другим норматив-
		ным документам
ПК-7. Способен	ПК-7.2. Осуществля-	ПК-7.2. 3-1. Знает требования к упаковке и маркировке
организовывать и	ет контроль за со-	продукции, правила и сроки хранения, транспортирова-
управлять процес-	блюдением требова-	ния и реализации продукции, способы и требования,
сами транспорти-	ний к упаковке и	предъявляемые к складированию товарно-
рования, хранения,	маркировке, правил и	материальных ценностей
приемки и реализа-	сроков хранения,	ПК-7.2. У-1. Умеет правильно размещать продукцию
ции продукции	транспортирования и	на хранение; осуществлять контроль за соблюдением
	реализации продук-	правил и сроков хранения, транспортирования и реали-
	ции, правил их вы-	зации товарно-материальных ценностей, оценивать со-
	кладки в местах про-	блюдение требований к упаковке продукции, выявлять
	дажи	основные дефекты упаковки

## **II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

		Tpv	доемко	сть, ака	демиче	ские ча	сы		<b>E</b>	<b>E</b> ,=		гаолица 3	
№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Лекции	Практические заня- тия	Лабораторные заня- тия	Практическая под- готовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Beero	Индикаторы дости- жения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творче- ского рейтинга (по те- ме(-ам)/ разделу или по всему куру в целом)	
	Семестр 5												
	Раздел 1. Товароведная характ	геристи	ка, экс	пертиза	и оцен	ка каче	ства з	<b>верномуч</b> ПК-1.1	ных товаро ПК-1.1.3-1.	О.	T.		
1.	Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров Классификация зерновых культур. Химический состав зерна различных культур. Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы: соотношение анатомических частей зерна, их химический состав и пищевая ценность. Факторы, влияющие на состав и свойства зерна. Влияние химического состава на формирование потребительских свойств зерномучных товаров. Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность зерномучных товаров. Безопасность зерномучных товаров. Классификация зерномучных товаров. Классификация зерномучных товаров. Хранение зерна: условия и сроки. Физико-							ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-1.1. 3-2 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1.3-4. IIK-1-1.3-5. IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-3 IIK-1.1 Y-4 IIK-1.1 Y-5 IIK-1.2.3-1 IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.Y-1. IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2. IIK-1.3.3-3. IIK-1.3.Y-1. IIK-1.3.Y-1.			Р.,Д.	
	химические факторы хранения зерномучных товаров (влажность, температура, свет, состав воздуха), биологические факторы. Процессы, происходящие при хранении.								ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2				

				ı	1			l	THE 1 5 D 1			
									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-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. У-1			
									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			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
2.	Тема 2. Товароведная характеристика, экс-	2	_	4	_	1/-	7	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	Т.,К.	Р.,Д.
	пертиза и оценка качества крупы.							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			7 1
	Классификация и ассортимент крупы. Факто-							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
								ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	ры, формирующие качество крупы, требования,							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	предъявляемые к качеству. Дефекты. Хранение.							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	Характеристика основных видов крупы по хи-							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
								ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	мическому составу, пищевой ценности, потре-							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	бительным достоинствам. Экспертиза крупы								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.			
L		1	l	l	1	1	<u> </u>	l	1110 1.2.7 1.			l

						1						
									ПК-1.2.У-2.			
									ПК-1.3 3-1			
									ПК-1.3.3-2.			
									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-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									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			
									ПК-7.2. 3-1			
									TIK-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
3.	Тема 3. Товароведная характеристика, экс-	4	-	4	-	1/-	9	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	Т.,К.	Р.,Д.
	пертиза и оценка качества муки.							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	nopinsa n ogonka ka teetba mykn.							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
			1		1		1					

Классификация и ассортимент муки. Факторы,			ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.		
			ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.		
формирующие качество. Характеристика видов,			ПК-5.1	ПК-1.1 3-6		
типов и сортов муки: особенности химического			ПК-5.2	ПК-1.1. У-1		
состава и показателей качества. Процессы, про-			ПК-7.1	ПК-1.1. У-2		
исходящие в муке при хранении. Режимы и спо-			ПК-7.2	ПК-1.1 У-3		
собы хранения. Экспертиза муки				ПК-1.1. У-4		
сооы хрансния. Экспертиза муки				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.		
				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-2		
				ПК-1.5. У-3		
				ПК-1.5. У-4		
				ПК-1.3. 3-3		
				ПК-5.1. 3-1		
				ПК-5.1. 3-2		
				ПК-5.1. У-1		
				ПК-5.1. У-2		
				ПК-5.1. У-3		
				ПК-5.2. 3-1		
				ПК-5.2. 3-2		
				ПК-5.2. У-1		
				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 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
4	Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий Классификация и ассортимент хлеба и булочных изделий. Факторы, формирующие качество. Пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов. Оценка качества хлеба. Дефекты и болезни: причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Экспертиза хлеба	2	-	4	_	1/-	7	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-1.1.3-1. IIK-1.1.3-2 IIK-1.1.3-3 IIK-1.1.3-4. IIK-1.1.3-5. IIK-1.1.3-6 IIK-1.1.1 V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1 V-3 IIK-1.1. V-4 IIK-1.1. V-5 IIK-1.2.3-1 IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.V-1. IIK-1.2.V-2. IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2. IIK-1.3.V-1. IIK-1.3.V-2. IIK-1.3.V-1. IIK-1.3.V-1. IIK-1.3.V-2. IIK-1.3.V-1. IIK-1.3.V-2. IIK-1.3.V-1. IIK-1.5.V-1 IIK-1.5.V-1 IIK-1.5.V-2 IIK-1.5.V-1 IIK-1.5.V-1 IIK-1.5.V-1 IIK-1.5.V-5 IIK-1.5.V-5 IIK-1.5.V-5 IIK-1.5.V-5	O.	К/р.,К.	Р.,Д.

5.	Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий. Факторы, формирующие качество. Пищевая ценность. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Экспертиза бараночных изделий. Экспертиза сухарных изделий	2	-	2	-	1/-	5	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-5.1. 3-2 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. Y-1 IIK-5.1. Y-2 IIK-5.1. Y-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. Y-1 IIK-5.2. Y-1 IIK-5.2. Y-2 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. 3-2 IIK-7.1. 3-3 IIK-7.1. Y-1 IIK-7.1. Y-2 IIK-7.2. Y-1 IIK-1.1. 3-1 IIK-1.1. 3-2 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-4 IIK-1.1. 3-5 IIK-1.1 3-6 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-1	0.	K/p.,K.	Р.,Д.
									ПК-1.3.У-2.			

				1	1	1		ı	THC 1.5. D. 1			
									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-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. У-1			
									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			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
6.	Тема 6. Товароведная характеристика, экс-	2	_	2	_	2/-	6	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	К/р.,К.	Р.,Д.
	пертиза и оценка качества макаронных изде-							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2		1 /	7 1
	лий							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
								ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	Классификация и ассортимент макаронных из-							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	делий. Факторы, формирующие качество.							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	Оценка качества. Дефекты, причины их возник-							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	новения. Условия и сроки хранения. Экспертиза							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	1 1							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	макаронных изделий								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.			
	I .	1	1	1	1	1	l	L				

ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1	
ПК-1.3.3-2.	
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. 3-4	
ПК-1.5. У-1	
HR-1.5. Y-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-5.1. У-3	
ПК-5.2. 3-1	
ПК-5.2. 3-2	
ПК-5.2. У-1	
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	
ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1	
ПК-7.2. У-1	
Раздел 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества плодоовощных товаров	
7. Тема 7. Строение, химический состав и пи-	К. Р.,Д.
ПК-1.2 ПК-1.1. 3-2	

щевая ценность плодоовощных товаров, об-			ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3		
щая классификация, факторы, формирую-			ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.		
щие и сохраняющие качество.			ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.		
Строение и химический состав тканей плодов и			ПК-5.1 ПК-5.2	ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1		
овощей. Общее представление о строении расти-			ПК-5.2 ПК-7.1	ПК-1.1. У-1		
тельной клетки. Роль структурных элементов			ПК-7.2	ПК-1.1 У-3		
1 7 7 1			1110 7.12	ПК-1.1. У-4		
клетки в процессе жизнедеятельности, влияние				ПК-1.1.У-5		
на качество и сохраняемость плодов и овощей.				ПК-1.2.3-1		
Виды растительных тканей. Их строение, назна-				ПК-1.2.3-2.		
чение, влияние на потребительские свойства и				ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2.		
сохраняемость. Характеристика основных ве-				ПК-1.2.3-2.		
ществ, плодов и овощей. Физические свойства				ПК-1.3.3-2.		
плодов и овощей, их влияние на пищевую цен-				ПК-1.3. 3-3.		
ность и сохраняемость.				ПК-1.3.У-1.		
Классификация плодов и овощей. Принципы,				ПК-1.3.У-2.		
положенные в основу товароведной классифика-				ПК-1.3. У.3		
ции. Деление плодов и овощей на группы, под-				ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2		
группы, виды и разновидности. Природные сорта.				ПК-1.4. У-1		
Факторы, формирующие качество плодоовощ-				ПК-1.4. У-2		
ных товаров				ПК-1.5. 3-1		
Товарное качество плодов и овощей. Показате-				ПК-1.5. 3-2		
ли качества плодов и овощей, их влияние на по-				ПК-1.5. 3-3		
требительную ценность и сохраняемость. Града-				ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5		
ция качества. Дефекты плодов и овощей, причины				ПК-1.5. У-1		
				ПК-1.5. У-2		
их возникновения, влияние на товарное качество и				ПК-1.5. У-3		
сохраняемость.				ПК-1.5. У-4		
Товарная обработка плодов и овощей. Виды				ПК-1.5. У-5		
товарной обработки: послеуборочная и предреа-				ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2		
лизационная. Основные (сортировка и калибров-				ПК-5.1. 3-3		
ка), специфические и вспомогательные операции				ПК-5.1. У-1		
товарной обработки. Тара и упаковочные мате-				ПК-5.1. У-2		
риалы плодов и овощей.				ПК-5.1. У-3		
Хранение плодов и овощей. Потери при хране-				ПК-5.2. 3-1		
нии плодов и овощей. Процессы их вызывающие:				ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1		
физические, физиологические, биологические,				ПК-5.2. 3-1		
микробиологические. Анатомно-				ПК-5.2. 3-2		

	морфологические процессы при хранении плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери: особенности вида, сорта, строения, состава, степени зрелости; условия выращивания, размещения, транспортирования и хранения.						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 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
8.	Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов. Товароведная характеристика важнейших групп плодов. Особенности строения и состава. Классификация по срокам выращивания и использования. Требования к качеству. Изменения качества при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза свежих плодов		_	2/-	10	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-1.1.3-1. IIK-1.1.3-2. IIK-1.1.3-3. IIK-1.1.3-4. IIK-1.1.3-5. IIK-1.1.3-6. IIK-1.1.1.1. IIK-1.1.1.1. IIK-1.1.1.1. IIK-1.1.1.1. IIK-1.1.1.1. IIK-1.1.1.1. IIK-1.1.1. IIK-1.1.1. IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.3-1. IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.3-2. IIK-1.3.3-3. IIK-1.3.3-3. IIK-1.3.3-3. IIK-1.3.1. IIK-1.3.1 IIK	O.	К/р.,К.	Р.,Д.

									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-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-3.2. 3-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
10.	Тема 10. Товароведная характеристика, экс-	8	_	12		2/-	22	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	К/р.,К.	Р.,Д.
10.		0	_	12	_	2/-	22	ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2	0.	Юр.,к.	т .,д.
	пертиза и оценка качества продуктов перера-							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	ботки плодов и овощей.							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	Классификация. Методы переработки, их сущ-							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	ность, влияние на потребительские свойства и							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	сохраняемость.							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	Методы консервирования: физические, химиче-							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
								ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	ские, биохимические, комбинированные мето-								ПК-1.1. У-4			
	ды консервирования. Преимущество и недо-								ПК-1.1.У-5			
	статки различных методов.								ПК-1.2.3-1			
	•								ПК-1.2.3-2.			

	1	1						TITE 1 2 77 4	1	1	
Наиболее распространенные продукты перера-								ПК-1.2.У-1.			
ботки плодов и овощей: квашеные, маринован-								ПК-1.2.У-2.			
ные, сушеные, замороженные, консервы. Клас-								ПК-1.3 3-1			
сификация и ассортимент. Пищевая ценность.								ПК-1.3.3-2.			
								ПК-1.3. 3-3.			
Факторы, формирующие качество. Оценка каче-								ПК-1.3.У-1.			
ства. Дефекты, причины их возникновения и меры								ПК-1.3.У-2.			
предупреждения. Условия и сроки храпения. Экс-								ПК-1.3. У.3			
пертиза продуктов переработки плодов и ово-								ПК-1.4 3-1			
								ПК-1.4. 3-2			
щей.								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-5.1. У-3			
								ПК-5.2. 3-1			
								ПК-5.2. 3-2			
								ПК-5.2. У-1			
								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			
								ПК-7.2. 3-1			
								ПК-7.2. У-1			
Самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-	-	18/-	18	-	-	-	-	-
The state of the s					20,						

Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-	-	-/1	1	-	-	-	-	-
Контактная работа по промежуточной аттестации					/1	1					
(Kamm)	-	1	_	_	-/ I	1	-	1	-	-	-
Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	1	-	-	-/2	2	-	ı	-	-	-
Контактная работа по промежуточной аттестации в					/2	2					
период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	_	1	_	_	-/2	2	_	1	_	_	-
Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	1	-	-	32/-	32	-	-	-	-	-
Итого	32	•	40	-	66/6	144	X	X	X	X	X

### Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очно-заочной формы обучения

		Труд	оемкос	ть*, ака	адемич	еские ч	асы		ĸ	<b>□</b> 35		0 C
№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Лекции	Практические заня- тия	Лабораторные заня- тия	Практическая под- готовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего	Индикаторы дости- жения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творче- ского рейтинга (по те- ме(-ам)/ разделу или по всему куру в целом)
				местр 5								
	Раздел 1. Товароведная характ		ка, экс	пертиза	и оцен			<b>ерномуч</b> ПК-1.1	<b>ных товаро</b> ПК-1.1.3-1.			I
1.	Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров Классификация зерновых культур. Химический состав зерна различных культур. Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы: соотношение анатомических частей зерна, их химический состав и пищевая ценность. Факторы, влияющие на состав и свойства зерна. Влияние химического состава на формирование потребительских свойств зерномучных товаров. Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность зерномучных товаров. Безопасность зерномучных товаров. Классификация зерномучных товаров. Хранение зерна: условия и сроки. Физикохимические факторы хранения зерномучных товаров (влажность, температура, свет, состав воздуха), биологические факторы. Процессы, про-	2				8/-	10	ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-1.1. 3-2 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-4 IIK-1.1. 3-5 IIK-1.1. 3-6 IIK-1.1. 3-6 IIK-1.1. Y-1 IIK-1.1. Y-2 IIK-1.1. Y-2 IIK-1.1. Y-3 IIK-1.1. Y-4 IIK-1.1. Y-5 IIK-1.2.3-1 IIK-1.2.3-2 IIK-1.2.3-1 IIK-1.3. 3-1 IIK-1.3. 3-3 IIK-1.3. Y-1 IIK-1.3. Y-2 IIK-1.3. Y-3 IIK-1.3. Y-3 IIK-1.3. Y-1 IIK-1.3. Y-2 IIK-1.3. Y-3	O.	T.	Р.,Д.

		1	ı			1		ı	TTT 1 7 2 2			ı
									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-1.3. 3-3			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. У-2			
									ПК-3.2. 3-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									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			
2.	Тема 2. Товароведная характеристика, экс-	2	_	4	_	4/-	10	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	Т.,К.	Р.,Д.
	пертиза и оценка качества крупы.	_		•		-,	10	ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2		,	7 1
								ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	Классификация и ассортимент крупы. Факто-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	ры, формирующие качество крупы, требования,							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	предъявляемые к качеству. Дефекты. Хранение.							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
								ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	Характеристика основных видов крупы по хи-							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	мическому составу, пищевой ценности, потре-							ПК-7.1	ПК-1.1 У-3			
	бительным достоинствам. Экспертиза крупы							1111-7.2	ПК-1.1. У-4			
	,,								ПК-1.1. У-4			
									ПК-1.2.3-1			
									ПК-1.2.3-2.			
									ПК-1.2.У-1.			
					1				ПК-1.2.У-2.			

			l			l		l	TTC 1 2 2 1			
									ПК-1.3 3-1			
									ПК-1.3.3-2.			
									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-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									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			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
3.	Тема 3. Товароведная характеристика, экс-	2	-	4	-	4/-	10	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	Т.,К.	Р.,Д.
]		<i>-</i>		'		.,	10	ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2	٠.	,	- ',-
	пертиза и оценка качества муки.							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	Классификация и ассортимент муки. Факторы,							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
<u> </u>	1	1					1				l	

Т		1				TTC 1 7	TIC 1 1 2 7	1	
	формирующие качество. Характеристика видов,					ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.		
	типов и сортов муки: особенности химического					ПК-5.1	ПК-1.1 3-6		
	состава и показателей качества. Процессы, про-					ПК-5.2	ПК-1.1. У-1		
	исходящие в муке при хранении. Режимы и спо-					ПК-7.1	ПК-1.1. У-2		
						ПК-7.2	ПК-1.1 У-3		
	собы хранения. Экспертиза муки						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.		
							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-5.1. У-3		
							ПК-5.2. 3-1		
							ПК-5.2. 3-2		
							ПК-5.2. У-1		
							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			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
4	Тема 4. Товароведная характеристика и экс-	2	_	4	_	4/-	10	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	К/р.,К.	Р.,Д.
	пертиза качества хлеба и хлебобулочных из-							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2		1 /	77 1
								ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	делий							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	Классификация и ассортимент хлеба и булоч-							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	ных изделий. Факторы, формирующие качество.							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	Пищевая ценность хлеба из муки разных видов и							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	тищевал цеппость длеоа из муки разных видов и							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	сортов. Оценка качества хлеба. Дефекты и болез-							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	ни: причины их возникновения и меры предупре-								ПК-1.1. У-4			
	ждения. Условия и сроки хранения. Экспертиза								ПК-1.1.У-5			
	хлеба								ПК-1.2.3-1			
	XJEOa								ПК-1.2.3-1			
									ПК-1.2.У-1.			
									ПК-1.2.У-2.			
									ПК-1.3 3-1			
									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			

5. Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий. Факторы, формирующие качество. Пищевая ценность. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Экспертиза бараночных изделий. Экспертиза сухарных изделий	1		2	-	4/-	7	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. V-1 IIK-5.1. V-2 IIK-5.1. V-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-2 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. 3-2 IIK-7.1. 3-3 IIK-7.1. V-1 IIK-7.1. V-2 IIK-7.2. V-1 IIK-7.2. V-1 IIK-1.1. 3-2 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-4 IIK-1.1. 3-5 IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-3 IIK-1.1. V-4 IIK-1.1. V-5 IIK-1.1. V-5 IIK-1.2. 3-1 IIK-1.2. 3-2 IIK-1.3. 3-1 IIK-1.3. 3-1 IIK-1.3. 3-1 IIK-1.3. 3-2 IIK-1.3. 3-3 IIK-1.3. 3-3 IIK-1.3. V-1 IIK-1.3. V-2 IIK-1.3. V-1	O.	К/р.,К.	Р.,Д.	
---	---	--	---	---	-----	---	--	---	----	---------	-------	--

									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-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									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			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
6.	Тема 6. Товароведная характеристика, экс-	1	-	2	-	4/-	7	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	К/р.,К.	Р.,Д.
	пертиза и оценка качества макаронных изде-							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2		-	
	лий							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
								ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	Классификация и ассортимент макаронных из-							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	делий. Факторы, формирующие качество.							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	Оценка качества. Дефекты, причины их возник-							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	новения. Условия и сроки хранения. Экспертиза							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	макаронных изделий							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	manapoinibile nodomini								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.			
		l				]		]	ПК-1.2.У-2.			

	<u></u>							1				
									ПК-1.3 3-1			
									ПК-1.3.3-2.			
									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-2			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-1.3. 3-3			
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. У-2			
									ПК-3.2. У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. У-1			
	Раздел 2. Товароведная характо	 РПИСТИЬ	ся. эксп	entusa i	и опенк	a Kauec	TRA III	ПОЛООВОТ		OR		
7.	Таздел 2. Товароведная характо	2		- -	_	4/-	6	ПК-1.1	пк-1.1.3-1.	О.	К/р.,К.	Р.,Д.
<b>'</b> '	•	_				1/		ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2	J.	10 p.,10.	· .,—.
	щевая ценность плодоовощных товаров, об-							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	1		l				·		0			

щая классификация, факторы, формирую-			ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.		
щие и сохраняющие качество.			ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.		
Строение и химический состав тканей плодов и			ПК-5.1	ПК-1.1 3-6		
овощей. Общее представление о строении расти-			ПК-5.2	ПК-1.1. У-1		
тельной клетки. Роль структурных элементов			ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3		
2.7			11K-7.2	ПК-1.1. У-4		
клетки в процессе жизнедеятельности, влияние				ПК-1.1.У-5		
на качество и сохраняемость плодов и овощей.				ПК-1.2.3-1		
Виды растительных тканей. Их строение, назна-				ПК-1.2.3-2.		
чение, влияние на потребительские свойства и				ПК-1.2.У-1.		
сохраняемость. Характеристика основных ве-				ПК-1.2.У-2.		
ществ, плодов и овощей. Физические свойства				ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2.		
плодов и овощей, их влияние на пищевую цен-				ПК-1.3.3-2.		
ность и сохраняемость.				ПК-1.3.У-1.		
Классификация плодов и овощей. Принципы,				ПК-1.3.У-2.		
положенные в основу товароведной классифика-				ПК-1.3. У.3		
ции. Деление плодов и овощей на группы, под-				ПК-1.4 3-1		
группы, виды и разновидности. Природные сорта.				ПК-1.4. З-2 ПК-1.4. У-1		
Факторы, формирующие качество плодоовощ-				ПК-1.4. У-2		
ных товаров				ПК-1.5. 3-1		
Товарное качество плодов и овощей. Показате-				ПК-1.5. 3-2		
ли качества плодов и овощей, их влияние на по-				ПК-1.5. 3-3		
требительную ценность и сохраняемость. Града-				ПК-1.5. 3-4		
ция качества. Дефекты плодов и овощей, причины				ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1		
их возникновения, влияние на товарное качество и				ПК-1.5. У-1		
сохраняемость.				ПК-1.5. У-3		
				ПК-1.5. У-4		
Товарная обработка плодов и овощей. Виды				ПК-1.5. У-5		
товарной обработки: послеуборочная и предреа-				ПК-5.1. 3-1		
лизационная. Основные (сортировка и калибров-				ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3		
ка), специфические и вспомогательные операции				ПК-5.1. У-1		
товарной обработки. Тара и упаковочные мате-				ПК-5.1. У-2		
риалы плодов и овощей.				ПК-5.1. У-3		
Хранение плодов и овощей. Потери при хране-				ПК-5.2. 3-1		
нии плодов и овощей. Процессы их вызывающие:	1			ПК-5.2. 3-2		
физические, физиологические, биологические,				ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1		
микробиологические. Анатомно-				ПК-5.2. 3-1		
морфологические процессы при хранении плодов	1			ПК-5.2. У-1		

	и овощей. Факторы, влияющие на потери: особенности вида, сорта, строения, состава, степени зрелости; условия выращивания, размещения, транспортирования и хранения.						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 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
8.	Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов. Товароведная характеристика важнейших групп плодов. Особенности строения и состава. Классификация по срокам выращивания и использования. Требования к качеству. Изменения качества при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза свежих плодов	2	2	4/-	8	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-1.1.3-1. IIK-1.1.3-2. IIK-1.1.3-2. IIK-1.1.3-3. IIK-1.1.3-4. IIK-1-1.3-5. IIK-1.1.3-6. IIK-1.1. Y-1 IIK-1.1. Y-2 IIK-1.1. Y-2 IIK-1.1. Y-3 IIK-1.1. Y-4 IIK-1.1. Y-5 IIK-1.2.3-1 IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.Y-1. IIK-1.2.Y-2. IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2. IIK-1.3. Y-1. IIK-1.3. Y-2. IIK-1.3. Y-3 IIK-1.3. Y-3 IIK-1.3. Y-3 IIK-1.3. Y-1 IIK-1.3. Y-1 IIK-1.3. Y-2 IIK-1.3. Y-3 IIK-1.3. Y-1 IIK-1.4. Y-1 IIK-1.5. Y-1 IIK-1.5. Y-1 IIK-1.5. Y-1 IIK-1.5. Y-1 IIK-1.5. Y-2 IIK-1.5. Y-3 IIK-1.5. Y-4 IIK-1.5. Y-5	О.	К/р.,К.	Р.,Д.

9.	Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей. Товароведная характеристика свежих овощей. Особенности строения и состава. Требования к качеству. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза свежих овощей	2	_	4	_	5/-	11	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-5.1. 3-2 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. V-1 IIK-5.1. V-2 IIK-5.1. V-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. V-2 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. 3-2 IIK-7.1. 3-3 IIK-7.1. V-1 IIK-7.1. V-2 IIK-7.2. V-1 IIK-7.2. V-1 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-4 IIK-1.1. 3-5 IIK-1.1. 3-6 IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-3 IIK-1.1. V-3 IIK-1.1. V-4 IIK-1.1. V-5 IIK-1.2.3-1 IIK-1.2.3-2 IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2 IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2 IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2 IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2 IIK-1.3.3-2 IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2 IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2 IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2 IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2 IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2 IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2 IIK-1.3.3-3 IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2	О.	К/р., Д.и.	Р.,Д.
									ПК-1.4 3-1			

									IIK-1.5. 3-1 IIK-1.5. 3-2 IIK-1.5. 3-2 IIK-1.5. 3-3 IIK-1.5. 3-4 IIK-1.5. 3-5 IIK-1.5. Y-1 IIK-1.5. Y-2 IIK-1.5. Y-2 IIK-1.5. Y-3 IIK-1.5. Y-4 IIK-1.5. Y-5 IIK-5.1. 3-1 IIK-5.1. 3-2 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. Y-1 IIK-5.1. Y-2 IIK-5.1. Y-2 IIK-5.1. Y-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. Y-1 IIK-5.2. Y-1 IIK-5.2. Y-2			
10.	Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей.  Классификация. Методы переработки, их сущность, влияние на потребительские свойства и сохраняемость.  Методы консервирования: физические, химические, биохимические, комбинированные методы консервирования. Преимущество и недо-	2	-	2	-	5/-	9	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-7.1. 3-3 IIK-7.1. V-1 IIK-7.1. V-2 IIK-7.2. 3-1 IIK-7.2. V-1 IIK-1.1. 3-2 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-4 IIK-1.1. 3-6 IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-3 IIK-1.1. V-4 IIK-1.1. V-5	O.	K/p.,K.	Р.,Д.
	статки различных методов. Наиболее распространенные продукты перера-								ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1.			

	ные, сущеные, замороженные, конеервы. Клас- сификация и ассортимент. Пипсвая ценность.  Факторы, формирующие качество. Опенка каче- ства. Дефекты, причины их возникновения и меры предупредуелия. Условия и сроих крапения. Экс- пертиза продуктов переработки плодов и ово- шей.  ПК-13, 3-3.  ПК-13, 3-3.  ПК-13, 3-2.  ПК-13, 3-2.  ПК-13, 3-2.  ПК-14, 3-2.  ПК-14, 3-2.  ПК-14, 3-2.  ПК-14, 3-2.  ПК-15, 3-3.  ПК-15, 3-3.  ПК-15, 3-3.  ПК-15, 3-3.  ПК-15, 3-3.  ПК-15, 3-3.  ПК-15, 3-4.  ПК-15, 3-3.  ПК-15, 3-4.  ПК-15, 3-5.  ПК-15, 3-7.  ПК-17, 3-7.  ПК-17, 3-7.  ПК-17, 1-3.  ПК-71, 3-7.  П
Симостолисловил риоони ви курсобую риоону   -   -   -   -   10/-   10   -   -   -   -   -   -   -	Индивидуальные консультации (ИК)

Контактная работа по промежуточной аттестации	_	_	_	_	-/1	1	_	_	_	_	_
(Kamm)					/ 1	1					
Консультация перед экзаменом (КЭ)	ı	1	-	-	-/2	2	-	ı	-	-	-
Контактная работа по промежуточной аттестации в					-/2	2					
период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	1	1	_	_	-/2	2	1	1	_	-	1
Самостоятельная работа в период экзаменационной сес-					18/-	18					
сии	1	-	_	_				1	-	-	1
Итого	18	-	24	-	96/6	144	X	X	X	X	X

#### Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос на лабораторном занятии (О.)

#### Формы текущего контроля:

Тест (Т.) Контрольные работы (К/р) Кейс (К.) Деловая игра (Д.и.)

#### Формы заданий для творческого рейтинга:

Peфepam (P.)

Доклад с презентацией (Д.)

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

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

#### Основная литература:

- 1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. 2-е изд. Москва: ИНФРА-М, 2022. 448 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-004440-8. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=399476
- 2. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Плотникова, Л. Г. Елисеева, Т. В. Ларина, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. 8-е изд., испр. и доп. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. 368 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=442331">https://znanium.ru/read?id=442331</a>
- 3. Мирзоев А.М. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения: Учебник / А.М. Мирзоев М: Кнорус, 2024. 305 с. Режим доступа: <a href="https://reader.new.book.ru/?t=eyJhbGciOiJIUzUxMiIsInR5cCI6IkpXVCJ9.eyJ1c2VyX2lkIjotMSwiZ3JvdXBfaWQiOjE0NywiYm9va19pZCI6OTUwNjc3LCJib29rX2FjY2VzcyI6MSwidXNlcl9lbWFpbCI6Ii0iLCJ1c2VyX3R5cGUiOjEsImV4cCI6MTcyNjUyNzU3MSwiaWF0IjoxNzI2NTA1OTQxfQ.h9W8NtS-"

 $\underline{OxqssVkvAxcemPO1nzPyMLXIL8DqLIX0cwPX6boaP2HiZqIkTMNqwDKvh0ycZiU-lLHXJXKiVFPfoA\&v=0}$ 

#### Дополнительная литература:

- 1. 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°», 2022. 949 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=432096">https://znanium.ru/read?id=432096</a>
- 2. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. 6-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. 886 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=438457">https://znanium.ru/read?id=438457</a>
- 3. Федорова, Р. А. Биохимические особенности продуктов переработки зерна. Мука : учебное пособие / Р. А. Федорова. 2-е изд. Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2022. 135 с.— Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=451521">https://znanium.ru/read?id=451521</a>
- 4. Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / В. В. Березина. 4-е изд., стер. Москва: Дашков и К, 2021. 200 с. Режим доступа: по подписке. https://znanium.ru/read?id=432092
- 5. Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле зерномучных товаров: практикум / Д. В. Криштафович. Москва: РИО Российской таможенной академии, 2020. 136 с. Режим доступа: по подписке. <a href="https://znanium.ru/read?id=388667">https://znanium.ru/read?id=388667</a>

#### Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. Режим доступа:

https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=433294-

26&req=doc&rnd=BWDdXQ&base=LAW&n=482748#3NouCMUJtaKBMV76

2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ . с изм. и доп. Режим доступа: <a href="https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=325307-0&req=doc&rnd=gBxoA&base=LAW&n=388109#sGdbsnTzF8Un6yIF">https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=325307-0&req=doc&rnd=gBxoA&base=LAW&n=388109#sGdbsnTzF8Un6yIF</a>

- 3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» от 02.01.2000 N 29-Ф3 с изм. и доп. Режим доступа: <a href="https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=346776-0%req=doc&rnd=EEcQ&base=LAW&n=390279#XFLwwnTcBo717jot1">https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=346776-0%req=doc&rnd=EEcQ&base=LAW&n=390279#XFLwwnTcBo717jot1</a>
- 4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населении» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. с изм. и доп. . Режим доступа:

https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=452886-

0&req=doc&rnd=BWDdXQ&base=LAW&n=483030#5TzuCMUlp76WZVAE

5. Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ (с изм. и доп.).

http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_31871/

6. Закон РФ «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности», №86-ФЗ от 5.06.96 г. Режим доступа:

http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_10944/

7.ОК 005-93. Общероссийский классификатор продукции (утв. Постановлением Госстандарта России от 30.12.1993~N~301) (ред. от 09.07.2014) (дата введения 01.07.1994). Режим доступа:

http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_171871/

8. Технический регламент TC «О безопасности упаковки» (TP TC 005/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2012. Режим доступа:

http://docs.cntd.ru/document/902299529

9. Технический регламент ТС «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. Режим доступа:

http://docs.cntd.ru/document/902320395

10. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.

http://docs.cntd.ru/document/902320560

- 11. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/201
- 1). Дата вступления в силу <u>01.07.2013</u>.

http://docs.cntd.ru/document/902320347

12. Технический регламент TC "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР TC 023/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.

http://docs.cntd.ru/document/902320562

- 13. 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. http://docs.cntd.ru/document/902352823
- 14. Технический регламент TC "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР TC 029/2012). Дата вступления в силу 01.07.2013.

http://docs.cntd.ru/document/902359401

#### 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» <a href="http://pravo.gov.ru/ips/">http://pravo.gov.ru/ips/</a>
- 4. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a>

#### ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

#### ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

- 1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <a href="https://www.elsevier.com/solutions/scopus">https://www.elsevier.com/solutions/scopus</a>
- 3. Исследовательская база данных EBSCO <a href="https://www.ebsco.com/">https://www.ebsco.com/</a>
- 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 <a href="http://www.gost.ru/">http://www.gost.ru/</a>
- 2.Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <a href="http://www.rospotrebnadzor.ru/">http://www.rospotrebnadzor.ru/</a>
- 3.Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <a href="http://www.interstandart.ru/">http://www.interstandart.ru/</a>
- 4.Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru/
- 5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» <a href="https://spros-online.ru/?ysclid=llqffd7s7b398598572">https://spros-online.ru/?ysclid=llqffd7s7b398598572</a>
- 6. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <a href="http://www.ozpp.ru/">http://www.ozpp.ru/</a>
- 7. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru
- 8. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a>
- 9. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии  $\Phi$ AO/BO3 «Кодекс Алиментариус». <a href="https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/ru/">https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/ru/</a>

# 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 утилита РеаZip
- 5. Adobe Acrobat Reader DC

#### МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров» 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;

- лабораториями, оснащенными лабораторным оборудованием (перечень оборудования приведен в паспорте лаборатории):
- лаборатория органолептических и физико-химических исследований пищевого сырья и продовольственных товаров;
  - микробиологическая лаборатория;
  - аналитическая лаборатория по оценке безопасности товаров;

для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:

- 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 по дисциплине «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров»
- ➤ Методическое пособие по организации самостоятельной работы по дисциплине «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров»
- ➤ Методические указания по выполнению курсовых работ по дисциплине «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров»

#### 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 зерномучных и плодоовощных товаров» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных заня-	20
ХВИТ	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен/ зачет/зачет	40
с оценкой)	40
ИТОГО	100

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 студента».

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

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением об оценочных материалах в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

#### Тематика курсовых работ:

- 1. Сравнительная оценка качества крупы разных производителей (на примере одного из видов).
- 2. Экспертиза качества пшеничной крупы (на примере одного из видов).
- 3. Сравнительная оценка качества пшеничной муки разных производителей.
- 4. Экспертиза качества пшеничной муки.
- 5. Сравнительная оценка качества ржаной муки разных производителей.
- 6. Экспертиза качества ржаной муки.
- 7. Сравнительная оценка качества хлеба разных производителей (на примере одного из видов хлеба из пшеничной или ржаной муки).
- 8. Экспертиза качества хлеба (на примере одного из видов хлеба из пшеничной или ржаной муки).
- 9. Сравнительная оценка качества булочных изделий разных производителей (на примере одного из видов).
- 10. Экспертиза качества булочных изделий (на примере одного из видов).
- 11. Сравнительная оценка качества макаронных изделий разных производителей (на примере одного из видов).
- 12. Экспертиза качества макаронных изделий (на примере одного из видов).
- 13. Сравнительная оценка качества сухарных изделий разных производителей (на примере одного из видов).
- 14. Экспертиза качества сухарных изделий (на примере одного из видов).
- 15. Сравнительная оценка качества бараночных изделий разных производителей (на примере одного из видов).
- 16. Экспертиза качества бараночных изделий (на примере одного из видов).
- 17. Экспертиза качества свежих овощей (на примере одного из видов).
- 18. Экспертиза качества свежих плодов (на примере одного из видов).
- 19. Контроль качества свежих овощей на предприятиях торговли.
- 20. Контроль качества свежих плодов на предприятиях торговли.
- 21. Сравнительная оценка качества квашеных овощей разных производителей (на примере одного из видов).
- 22. Экспертиза качества квашеных овощей (на примере одного из видов).
- 23. Сравнительная оценка качества замороженных овощей разных производителей (на при-

мере одного из видов).

- 24. Экспертиза качества замороженных овощей (на примере одного из видов).
- 25. Сравнительная оценка качества замороженных плодов или ягод разных производителей (на примере одного из видов).
- 26. Экспертиза качества замороженных плодов или ягод (на примере одного из видов).
- 27. Сравнительная оценка качества сушеных плодов или ягод разных производителей (на примере одного из видов).
- 28. Экспертиза качества сушеных плодов или ягод (на примере одного из видов).
- 29. Сравнительная оценка качества овощных консервов в герметичной таре разных производителей (на примере одного из видов).
- 30. Экспертиза качества овощных консервов в герметичной таре (на примере одного из видов).
- 31. Сравнительная оценка качества плодовых консервов в герметичной таре разных производителей (на примере одного из видов).
- 32. Экспертиза качества плодовых консервов в герметичной таре (на примере одного из видов).
- 33. Сравнительная оценка качества фруктовых маринадов разных производителей (на примере одного из видов).
- 34. Экспертиза качества фруктовых маринадов (на примере одного из видов).
- 35. Сравнительная оценка качества фруктовых, овощных или фруктово-овощных соков разных производителей (на примере одного из видов).
- 36. Экспертиза качества фруктовых, овощных или фруктово-овощных соков (на примере одного из видов).
- 37. Сравнительная оценка качества соков и нектаров для детского питания разных производителей (на примере одного из видов).
- 38. Экспертиза качества соков и нектаров для детского питания (на примере одного из видов).
- 39. Анализ ассортимента и потребительских свойств зерномучных товаров, реализуемых в торговых предприятиях конкретного региона (на примере одной из групп).
- 40. Анализ ассортимента и потребительских свойств плодоовощных товаров, реализуемых в торговых предприятиях конкретного региона (на примере одной из групп).
- 41. Сравнительная характеристика потребительских свойств новых и традиционных видов зерномучных товаров.
- 42. Влияние упаковки на качество и сохраняемость зерномучных товаров (на примере одной из групп)
- 43. Влияние упаковки на качество и сохраняемость плодоовощных товаров (на примере одной из групп)
- 44. Влияние различных способов хранения на качество зерномучных товаров (на примере одной из групп).
- 45. Влияние различных способов хранения на качество плодоовощных товаров (на примере одной из групп).
- 46. Факторы, влияющие на конкурентоспособность отечественных и импортных зерномучных или плодоовощных товаров (на примере одной из групп).
- 47. Экспертная оценка качества зерномучных или плодоовощных товаров (на примере одной из групп), реализуемых в различных торговых предприятиях конкретного региона.
- 48. Экспертная оценка качества зерномучных или плодоовощных товаров (на примере одной из групп), реализуемых в различных торговых предприятиях разных регионов.

#### Перечень вопросов к экзамену:

1. Химический состав и пищевая ценность зерномучных товаров.

- 2. Потребительские свойства зерномучных товаров, факторы их обуславливающие.
- 3. Основы консервирования продовольственных товаров.
- 4. Процессы, происходящие в зерномучных товарах при хранении.
- 5. Оптимальные условия, режимы и сроки хранения зерномучных товаров.
- 6. Зерно: классификация, химический состав и пищевая ценность.
- 7. Экспертиза зерна. Дефекты зерна: причины их возникновения и меры предупреждения.
- 8. Крупа: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
- 9. Мука: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
- 10. Факторы, формирующие качество крупы: сырье, особенности процесса производства.
- 11. Факторы, формирующие качество муки: сырье, особенности процесса производства.
- 12. Мука: показатели качества. Дефекты муки, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 13. Крупа: показатели качества. Дефекты крупы, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 14. Экспертиза крупы, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
- 15. Экспертиза муки, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
- 16. Факторы, формирующие качество хлебобулочных изделий: сырье, особенности процесса производства.
- 17. Хлебобулочные изделия: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
- 18. Хлебобулочные изделия: показатели качества. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 19. Экспертиза хлебобулочных изделий, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
- 20. Макаронные изделия: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
- 21. Факторы, формирующие качество макаронных изделий: сырье, особенности процесса производства.
- 22. Макаронные изделия: показатели качества. Дефекты макаронных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 23. Экспертиза макаронных изделий, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
- 24. Бараночные и сухарные изделия: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
- 25. Факторы, формирующие качество бараночных и сухарных изделий: сырье, особенности процесса производства.
- 26. Бараночные и сухарные изделия: показатели качества. Дефекты макаронных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 27. Экспертиза бараночных и сухарных изделий, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
- 28. Растительные ткани плодов и овощей, их назначение и влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
- 29. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей.
- 30. Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей.
- 31. Классификация плодов.
- 32. Категории качества свежих плодов и овощей.
- 33. Косточковые плоды: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.
- 34. Семечковые плоды: особенности строения и состава, классификация, помологические

сорта. Хранение.

- 35. Ягоды: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.
- 36. Орехи: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.
- 37. Требования к качеству и экспертиза косточковых плодов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 38. Требования к качеству и экспертиза семечковых плодов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 39. Требования к качеству и экспертиза тропических и субтропических плодов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 40. Требования к качеству и экспертиза ягод. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 41. Классификация овощей.
- 42. Клубнеплоды: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
- 43. Корнеплоды: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
- 44. Капустные овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
- 45. Луковые овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
- 46. Томатные овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
- 47. Тыквенные овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
- 48. Требования к качеству и экспертиза клубнеплодов, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 49. Требования к качеству и экспертиза корнеплодов, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 50. Требования к качеству и экспертиза капустных овощей, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 51. Требования к качеству и экспертиза луковых овощей, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 52. Требования к качеству и экспертиза томатных овощей, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 53. Требования к качеству и экспертиза тыквенных овощей. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 54. Грибы: классификация, химический состав и пищевая ценность, способы переработки.
- 55. Товарная обработка и товарное качество свежих плодов и овощей.
- 56. Периоды жизнедеятельности плодов и овощей.
- 57. Хранение плодов и овощей (методы и режимы).
- 58. Потери плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери.
- 59. Продукты переработки плодов и овощей: классификация, химический состав и пищевая пенность.
- 60. Методы консервирования плодоовощной продукции.

- 61. Консервы плодоовощные в герметичной таре: факторы, формирующие качество, классификация.
- 62. Плодово-ягодные консервы в герметичной таре: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
- 63. Овощные консервы в герметичной таре: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
- 64. Консервы для детского и диетического питания: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
- 65. Овощи и плоды квашенные, соленые, моченые: факторы, формирующие качество, классификация.
- 66. Овощи и плоды квашенные, соленые, моченые: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
- 67. Плоды и овощи сушеные: факторы, формирующие качество, классификация.
- 68. Плоды и овощи сушеные: требования к качеству и особенности экспертизы качества.
- 69. Плоды и овощи быстозамороженные: факторы, формирующие качество, классификация.
- 70. Плоды и овощи быстозамороженные: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
- 71. Плодово-ягодные соки: факторы, формирующие и сохраняющие качество, классификация.
- 72. Плодово-ягодные соки: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.

#### Типовой перечень практических заданий к экзамену:

Номер задания	Перечень практических заданий к экзамену
1.	В магазин поступила партия манной крупы в количестве 25 мешков (в мешке — 50 кг). При приемке обнаружено, что крупа представляет собой полупрозрачную ребристую крупку ровного кремового цвета, без посторонних привкусов и запахов, проход через шелковое сито № 38 — 89%. Рассчитайте массу объединенной и средней проб, которые необходимо отобрать от данной партии. Определите марку и дайте заключение о качестве манной крупы. Можно ли выдать по проведенным исследованиям сертификат соответствия?
2.	При проверке качества пшена шлифованного в навеске массой 25 г обнаружено: содержание сорной примеси — 0,075 г; нешелушеных зерен — 0,075; испорченных ядер — 0,125; битых ядер — 0,2 г. Определите товарный сорт пшена шлифованного. Правильны ли действия госинспектора, запретившего реализацию данного пшена, если в сопроводительных документах значился в/с?
3.	В магазин поступила партия фасованной в пакеты кукурузной шлифованной крупы (масса нетто пакета — 500 г). При приемке обнаружено, что в навеске массой 25 г содержится: 0,08 г сорной примеси; 0,2 г мучели; проход через сито с диаметром отверстий 3 мм — 89%. Дайте заключение о качестве и определите номер крупы. Можно ли реализовать данную крупу, если при проверке массы нетто в 10 пакетах выявлено: три пакета массой по 498 г, 2 пакета — по 495, два — по 490, остальные — по 500 г? Ваши действия как товароведа?

#### Типовые тестовые задания:

#### 1. Пищевая ценность крупы обусловлена:

- a) отсутствием в крупе вредных примесей и наличием незаменимых питательных веществ
  - б) довольно высокой энергетической ценностью
  - в) высокой физиологической ценностью
  - г) готовностью продукта к употреблению

#### 2. На какие виды делится рисовая крупа?

- а) рис колотый
- б) рис шлифованный
- в) рис полированный
- г) рис дробленый
- д) рис пропаренный

#### 3. Какие крупы делятся на сорта?

- а) пшено
- б) рис шлифованный
- в) ядрица
- г) Полтавская
- д) ячневая
- е) манная

#### 4. Кукурузная крупа делится по стандарту на:

- а) марки
- б) номера
- в) товарные сорта
- г) стандартная или нестандартная без деления на сорта, марки и номера

#### 5. Сорта крупы отличаются друг от друга по:

- а) содержанию примесей
- б) содержанию не шелушенных и испорченных зерен
- в) содержанию доброкачественного ядра
- г) влажности
- д) строению
- е) потребительским свойствам

#### 6. Макаронные изделия делятся на:

- а) типы, подтипы, виды, группы и сорта
- б) типы, виды и классы
- в) группы, виды и сорта

#### 7. Каковы сроки хранения макаронных изделий без дополнительного сырья?

- а) 12 мес.
- б) 24 мес.
- в) 18 мес.

#### 8. Группа макаронных изделий указывает:

а) на вид используемого основного сырья

- б) на характеристику макаронных изделий по форме
- в) на вид дополнительного сырья

## 9. Какие органолептические показатели качества определяют при экспертизе макаронных изделий?

- а) цвет, поверхность, форма
- б) внешний вид, поверхность, запах
- в) цвет, поверхность, излом, форма, вкус, запах, состояние изделий после варки
- г) внешний вид, поверхность, излом, форма, вкус, запах, состояние изделий после варки

#### 10. Квашение и соление плодов и овошей основано на:

- а) образовании естественных консервантов молочной кислоты и спирта в процессе брожения
  - б) внесении уксусной кислоты
  - в) использовании солей органических кислот

#### Типовые кейсы:

#### Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода (кейс-стади)

В магазин поступила партия макаронных изделий «Улитки», расфасованных в пакеты массой 500 г.

На упаковке имеется следующая информация: Наименование продукта: макаронные изделия (улитки).

Наименование и местонахождение изготовителя: изготовитель: Публичное акционерное общество продовольственная компания «Лимак», 398059, Россия, г. Липецк, ул. Барашева, 3а; адрес производства: 398056, Россия, г. Липецк, ул. Катукова, 40.

Масса нетто: 500г.

Товарный знак изготовителя: Дон Густо

Состав продукта: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая.

Пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава: нет.

Группа продукта, класс (сорт): группа А, высший сорт.

Пищевая ценность (в 100 г продукта), г: углеводы -72,0, белки -10,0, жиры -1,0.

Дата изготовления и дата упаковывания: 11.10.2015г.

Срок хранения: 24 месяца при относительной влажности до 70% и температуре до 30 °C.

Способ приготовления: засыпать изделия в кипящую подсоленную воду в соотношении 1:10. Варить, помешивая, до готовности при умеренном кипении.

Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт: ГОСТ 31743 - 2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».

При инспекционном контроле фактическая масса нетто составила 488г. Установлены следующие показатели:

цвет - белый, однородный с желтоватым оттенком;

форма - соответствующая названию;

вкус и запах - свойственные макаронным изделиям;

состояние после варки - изделия не теряют форму;

массовая доля лома и крошки - 2%;

массовая доля деформирования изделий -1,5%

Зараженности вредителями не обнаружено.

#### Залание:

- 1.Определить соответствие информации на упаковке требованиям НД.
- 2. Рассчитать теоретическую энергетическую ценность и сравнить с данными маркировки.
- 3.Определить соответствие массы нетто требованиям НД.
- 4. Оценить качество макаронных изделий.

#### Примеры вопросов для опроса на защите лабораторной работы:

## Лабораторная работа № 4. «Товароведная характеристика и экспертиза качества муки» Контрольные вопросы:

- 1. Какие принципы положены в основу классификации муки на виды, типы и сорта?
- 2. Чем характеризуется пищевая ценность муки?
- 3. Каковы объемы выборок для определения качества муки?
- 4. Назовите факторы, формирующие качество муки.
- 5. Какие требования предъявляют к качеству муки?
- 6. Какие показатели определяются при экспертизе качества муки?
- 7. Назовите показатели безопасности муки.
- 8.В чем сущность определения влажности, зольности и крупности помола муки?
- 9. Каковы нормы выхода сырой клейковины муки и как определяют количество и качество сырой клейковины?
- 10.В чем отличие макаронной муки от хлебопекарной?
- 11. Как изменяется химический состав и пищевая ценность муки с понижением сорта?
- 12. Какие процессы протекают в муке при хранении?
- 13. Чем обусловлены хлебопекарные достоинства муки?
- 14. Назовите процессы, происходящие в муке при хранении.
- 15. Назовите требования к маркировочной информации муки в соответствии с нормативными документами.
- 16. Порядок приемки муки по количеству и качеству.

#### Примеры типовых заданий для контрольной работы:

#### Контрольная работа №2 проводится по темам

## **Тема 5. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий**

### **Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза качества сухарных и бараночных изделий**

## **Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий** Предлагается четыре варианта заданий.

#### ВАРИАНТ – 1

- 1. Классификация хлебобулочных изделий.
- 2. Потребительские свойства макаронных изделий.

#### **ВАРИАНТ – 2**

- 1. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения
- 2. Изменение качества изделий при хранении.

#### ВАРИАНТ - 3

- 1. Способы улучшения качества хлеба и его сохраняемости.
- 2. Классификация и ассортимент макаронных изделий.

#### ВАРИАНТ – 4

- 1. Значение показателей кислотности, влажности, пористости хлеба.
- 2. Факторы, формирующие качество макаронных изделий.

#### Деловая игра:

Деловая игра «Экспертиза качества свежих овощей» (См. «Методические указания по подготовке и проведению лабораторно работ с применением интерактивных методов обучения»).

*Цель деловой игры:* овладение умениями экспертной оценки овощей в условиях, имитирующих профессиональную деятельность экспертов.

Деловая игра — интенсивная форма проведения занятия, предполагающая вариабельность, эффективный метод проверки и закрепления изученного материала.

Деловая игра — метод имитации принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе — в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком и ЭВМ в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности. Деловые игры применяются в качестве активного обучения бизнесу, познания норм поведения, освоения процессов принятия решения.

Деловая игра является наиболее удачным инструментом в разрешении тех проблем, которые возникают в ходе работы экспертных комиссий. Игра позволяет не только закрепить теоретические знания студентов, но и освоить на практике применение методов оценки уровня качества, развить самостоятельность в принятии решений, привить навыки работы в коллективе.

Деловая игра дает возможность приблизить изучаемую ситуацию к реальной. Студенты получают определенные роли и общаются друг с другом, выступая от имени конкретного действующего лица. Проигрывание ролей помогает лучше оценить влияние ситуации, в которой специалист вынужден принимать решения, способствует выработке необходимых навыков общения.

#### Тематика рефератов:

## **Тема 3. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы Тематика рефератов**

- 1. Рынок круп в России: тенденции и факторы его развития, объем рынка, основные игроки, существующие проблемы, входные барьеры и риски, а также роль государства.
  - 2. Степень концентрации и уровень конкуренции на рынке круп в России.
  - 3. Перспективы развития рынка круп в России.
  - 4. Качество импортной крупы: основные проблемы и меры по их предотвращению.
- 5. Качество отечественной крупы: основные проблемы и меры по их предотвращению.

#### Тематика докладов с презентацией:

## **Тема 10.** Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей Тематика докладов с проезентацией

- 1. Болезни клубнеплодов.
- 2. Болезни корнеплодов.
- 3. Болезни луковых овощей.
- 4. Болезни капустных овощей.

- 5. Болезни томатных овощей.
- 6. Болезни тыквенных овощей.

#### Типовая структура экзаменационного билета

Наименование оценочного средства	Максимальное количе- ство баллов
<b>Bonpoc 1.</b> Экспертиза крупы, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.	15
<b>Вопрос 2</b> . Требования к качеству и экспертиза клубнеплодов, прием- ка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информа- ции требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.	15
Практическое задание (задача). В магазин поступила партия фасованной в пакеты кукурузной шлифованной крупы (масса нетто пакета — 500 г). При приемке обнаружено, что в навеске массой 25 г содержится: 0,08 г сорной примеси; 0,2 г мучели; проход через сито с диаметром отверстий 3 мм — 89%. Дайте заключение о качестве и определите номер крупы. Можно ли реализовать данную крупу, если при проверке массы нетто в 10 пакетах выявлено: три пакета массой по 498 г, 2 пакета — по 495, два — по 490, остальные — по 500 г? Ваши действия как товароведа?	10

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

Таблица 6

Ш	сала оценивания	Формируемые компетенции	Индикатор достижения компе- тенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 — 100 баллов	«ОНРИСТО»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	Знает верно и в полном объеме: 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  Умеет верно и в полном объеме: 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	Продвинутый

 <del>,</del>			
		регулирования, стандартизации, оценки	
		соответствия; применять на практике	
		технические регламенты, стандарты и	
		другие нормативно-технические доку-	
		менты, регламентирующие качество и	
		безопасность продукции; применять на	
		практике стандарты в области регламен-	
		тации и сертификации систем управле-	
		ния качеством (менеджмента качества);	
		применять методологию развертывания	
		функций качества	
	ПК-1.2. Выявляет причины воз-	Знает верно и в полном объеме: ос-	
	никновения дефектов, вызываю-	новные понятия в сфере товароведной,	
	щих ухудшение качественных и	оценочной деятельности и управления	
	количественных показателей	качеством (менеджмента качества) про-	
	продукции	дукции; факторы, формирующие и со-	
	1 7 3	храняющие качество продукции	
		Умеет верно и в полном объеме: уста-	
		навливать влияние сырья и материалов,	
		проектирования и конструирования,	
		технологии производства, условий	
		транспортирования и хранения на каче-	
		ственные и количественные показателей	
		продукции; устанавливать причины	
		возникновения дефектов, вызывающих	
		ухудшение качественных и количе-	
		ственных показателей продукции	
	ПК-1.3. Анализирует дефекты,	Знает верно и в полном объеме: виды	
	вызывающие ухудшение каче-	дефектов, вызывающих ухудшение ка-	
	ственных и количественных по-	чественных и количественных показате-	
	казателей продукции, и показате-	лей продукции; показатели качества и	
	ли качества, характеризующие	идентификации, характеризующие про-	
	продукцию	дукцию; методология анализа видов и	
		последствий потенциальных отказов и	
		методология развертывания функций	
		качества	
		Умеет верно и в полном объеме: си-	
		стематизировать и анализировать дан-	
		ные по показателям качества и иденти-	
		фикации, характеризующим продукцию;	

1			
		систематизировать и анализировать дан-	
		ные по дефектам, характеризующим	
		продукцию; применять методологию	
		анализа видов и последствий потенци-	
		альных отказов и методологию развер-	
		тывания функций качества	
	ПК-1.4. Разрабатывает предложе-	Знает верно и в полном объеме: спосо-	
	ния по устранению дефектов,	бы устранения дефектов, вызывающих	
	вызывающих ухудшение каче-	ухудшение качественных и количе-	
	ственных и количественных по-	ственных показателей продукции; виды	
	казателей продукции, по преду-	товарных потерь, порядок списания ко-	
	преждению и сокращению товар-	личественных и качественных потерь	
	ных потерь	Умеет верно и в полном объеме: со-	
	1	ставлять документацию и отчеты по	
		анализу выявленных дефектов, вызыва-	
		ющих ухудшение качественных и коли-	
		чественных показателей продукции и	
		разрабатывать предложения по их	
		устранению; разрабатывать предложе-	
		ния по предупреждению и сокращению	
		товарных потерь	
	ПК-1.5. Применяет методы оцен-	Знает верно и в полном объеме: нор-	
	ки и контроля показателей каче-	мативно-технические документы (стан-	
	ства и безопасности, методы	дарты, методические рекомендации и	
	идентификации для выявления	другие) на методы контроля качества и	
	опасной, фальсифицированной и	безопасности продукции; современные	
	контрафактной продукции	инструменты контроля качества и	
	r - T P OA) MAM	управления качеством; методы оценки и	
		контроля показателей качества и без-	
		опасности продукции для выявления не-	
		стандартной и опасной продукции; ме-	
		тоды выявления дефектов, вызывающих	
		ухудшение качественных и количе-	
		ственных показателей продукции; мето-	
		ды идентификации для выявления фаль-	
		сифицированной и контрафактной про-	
		дукции в организации	
		Умеет верно и в полном объеме: при-	
		менять на практике нормативно-	
		технические документы (стандарты, ме-	
		Textili teckne dokymentibi (etandapibi, me-	

 			1	-
			тодические рекомендации и другие) на	
			методы контроля качества и безопасно-	
			сти продукции; применять современные	
			инструменты контроля качества и	
			управления качеством; применять мето-	
			ды оценки и контроля показателей каче-	
			ства и безопасности продукции (методы	
			квалиметрического анализа продукции);	
			применять современные методы выяв-	
			ления дефектов, вызывающих ухудше-	
			ние качественных и количественных по-	
			казателей продукции; применять методы	
			идентификации для выявления фальси-	
			фицированной и контрафактной продук-	
			ции в организации	
	ПК-5. Способен выполнять	ПК-5.1. Оформляет заявки на	Знает верно и в полном объеме: ос-	
	мероприятия по результатам	подтверждение соответствия	новные понятия стандартизации и под-	
	государственного надзора,	продукции в соответствии с уста-	тверждения соответствия отдельных	
	межведомственного	новленными правилами и предо-	групп продовольственных и непродо-	
	и ведомственного контроля	ставляет отчеты о выполненных	вольственных товаров; порядок разра-	
	внедрения и	работах и их результатах	ботки, оформления, утверждения и	
	соблюдения технических ре-		внедрения документов по подтвержде-	
	гламентов, стандартов и тех-		нию соответствия; технические харак-	
	нических условий		теристики продукции (отдельных групп	
	по качеству продукции, подго-		продовольственных и непродоволь-	
	товке продукции		ственных товаров) и технологию ее про-	
	к подтверждению соответ-		изводства	
	ствия		Умеет верно и в полном объеме: вести	
			реестр сертификатов соответствия про-	
			дукции; оформлять техническую доку-	
			ментацию, удостоверяющую качество	
			продукции	

1				
		ПК-5.2. Предоставляет в испыта-	Знает верно и в полном объеме: ос-	
		тельные лаборатории техниче-	новные понятия стандартизации и под-	
		ские документы и образцы про-	тверждения соответствия в области от-	
		дукции	бора проб и образцов для исследований	
			в испытательных лабораториях; поря-	
			док отбора проб и представления тех-	
			нических документов и образцов про-	
			дукции в испытательные лаборатории	
			Умеет верно и в полном объеме: осу-	
			ществлять отбора проб и представлять	
			технические документы и образцы про-	
			дукции в испытательные лаборатории;	
			оформлять техническую документацию,	
			удостоверяющую качество продукции	
			по результатам лабораторных исследо-	
			ваний	
	ПК-7. Способен	организовы- ПК-7.1. Умеет проводить прием-	Знает верно и в полном объеме: нор-	
	вать и управлять	процессами ку продукции по количеству, ка-	мативную и техническую документацию	
	транспортировани	я, хранения, честву и комплектности, устанав-	по правилам приемки и оценки качества	
	приемки и реали	изации про- ливать соответствие ее качества и	и безопасности продукции; требования	
	дукции	безопасности требованиям тех-	к качеству и безопасности продукции,	
		нических регламентов, стандар-	установленные нормативно-технической	
		тов и другим документам	документацией (техническими регла-	
			ментами, стандартами и другими доку-	
			ментами); порядок приемки продукции	
			по количеству, качеству и комплектно-	
			сти, оценки качества и безопасности	
			продукции	
			Умеет верно и в полном объеме: при-	
			менять нормативную и техническую до-	
			менять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и	
			менять нормативную и техническую до- кументацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продук-	
			менять нормативную и техническую до- кументацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продук- ции; проводить приемку продукции по	
			менять нормативную и техническую до- кументацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продук- ции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности,	
			менять нормативную и техническую до- кументацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продук- ции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции раз-	
			менять нормативную и техническую до- кументацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продук- ции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции раз- ных видов и групп и устанавливать со-	
			менять нормативную и техническую до- кументацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продук- ции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции раз- ных видов и групп и устанавливать со- ответствие ее качества и безопасности	
			менять нормативную и техническую до- кументацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продук- ции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции раз- ных видов и групп и устанавливать со-	

	1		T		1
			ПК-7.2. Осуществляет контроль	Знает верно и в полном объеме: требо-	
			за соблюдением требований к	вания к упаковке и маркировке продук-	
			упаковке и маркировке, правил и	ции, правила и сроки хранения, транс-	
			сроков хранения, транспортиро-	портирования и реализации продукции,	
			вания и реализации продукции,	способы и требования, предъявляемые к	
			правил их выкладки в местах	складированию товарно-материальных	
			продажи	ценностей	
				Умеет верно и в полном объеме: пра-	
				вильно размещать продукцию на хране-	
				ние; осуществлять контроль за соблюде-	
				нием правил и сроков хранения, транс-	
				портирования и реализации товарно-	
				материальных ценностей, оценивать со-	
				блюдение требований к упаковке про-	
				дукции, выявлять основные дефекты	
				упаковки	
		ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.1. Осуществляет сбор дан-	Знает с незначительными замечания-	Повышенный
		анализировать причины сни-	ных по показателям качества, ха-	ми: основные понятия в сфере товаро-	110DDimeniidii
		жения качества продукции и	рактеризующим продукцию	ведной, оценочной деятельности и	
		разрабатывать предложений	рактеризующим предукцию	управления качеством (менеджмента ка-	
		по их устранению		чества) продукции; законодательство	
		no na yerpanenmo		Российской Федерации и международ-	
				ное законодательство в сфере техниче-	
				ского регулирования, стандартизации и	
				оценки соответствия; национальные,	
				межгосударственные, международные	
				нормативные правовые акты (в том	
70 – 84				•	
	«хорошо»			числе стандарты, технические регламен-	
баллов	_			ты и другие) в сфере технического регу-	
				лирования, стандартизации и управле-	
				ния качеством продукции; классифика-	
				цию и ассортимент потребительских то-	
				варов, номенклатуру потребительских	
				свойств и показателей качества, харак-	
				теризующих продукцию; современный	
				российский и зарубежный опыт в обла-	
				сти управления качеством (менеджмента	
				качества) продукции; методологию раз-	
				вертывания функций качества	
				Умеет с незначительными замечани-	

Ţ	Т			
			ями: систематизировать и анализиро-	
			вать данные по показателям качества,	
			характеризующим разрабатываемую и	
			выпускаемую продукцию, в том числе с	
			использованием средств и технологий	
			цифровизации; применять основные по-	
			ложения российского и международного	
			законодательства в сфере технического	
			регулирования, стандартизации, оценки	
			соответствия; применять на практике	
			технические регламенты, стандарты и	
			другие нормативно-технические доку-	
			менты, регламентирующие качество и	
			безопасность продукции; применять на	
			практике стандарты в области регламен-	
			тации и сертификации систем управле-	
			ния качеством (менеджмента качества);	
			применять методологию развертывания	
			функций качества	
		ПК-1.2. Выявляет причины воз-	Знает с незначительными замечания-	
		никновения дефектов, вызываю-	ми: основные понятия в сфере товаро-	
		щих ухудшение качественных и	ведной, оценочной деятельности и	
		количественных показателей	управления качеством (менеджмента ка-	
		продукции	чества) продукции; факторы, формиру-	
		1	ющие и сохраняющие качество продук-	
			ции	
			Умеет с незначительными замечани-	
			ями: устанавливать влияние сырья и ма-	
			териалов, проектирования и конструи-	
			рования, технологии производства,	
			условий транспортирования и хранения	
			на качественные и количественные по-	
			казателей продукции; устанавливать	
			причины возникновения дефектов, вы-	
			зывающих ухудшение качественных и	
			количественных показателей продукции	
		ПК-1.3. Анализирует дефекты,	Знает с незначительными замечания-	
		вызывающие ухудшение каче-	ми: виды дефектов, вызывающих ухуд-	
		ственных и количественных по-	шение качественных и количественных	
		казателей продукции, и показа-	показателей продукции; показатели ка-	
		казателон продукции, и показа-	показателен продукции, показатели ка-	

T	Т			
		тели качества, характеризующие	чества и идентификации, характеризу-	
		продукцию	ющие продукцию; методология анализа	
			видов и последствий потенциальных от-	
			казов и методология развертывания	
			функций качества	
			Умеет с незначительными замечани-	
			ями: систематизировать и анализиро-	
			вать данные по показателям качества и	
			идентификации, характеризующим про-	
			дукцию; систематизировать и анализи-	
			ровать данные по дефектам, характери-	
			зующим продукцию; применять методо-	
			логию анализа видов и последствий по-	
			тенциальных отказов и методологию	
			развертывания функций качества	
		ПК-1.4. Разрабатывает предложе-	Знает с незначительными замечания-	
		ния по устранению дефектов,	ми: способы устранения дефектов, вы-	
		вызывающих ухудшение каче-	зывающих ухудшение качественных и	
		ственных и количественных по-	количественных показателей продук-	
		казателей продукции, по преду-	ции; виды товарных потерь, порядок	
		преждению и сокращению то-	списания количественных и качествен-	
		± ±		
		варных потерь	ных потерь	
			Умеет с незначительными замечани-	
			ями: составлять документацию и отчеты	
			по анализу выявленных дефектов, вызы-	
			вающих ухудшение качественных и ко-	
			личественных показателей продукции и	
			разрабатывать предложения по их	
			устранению; разрабатывать предложе-	
			ния по предупреждению и сокращению	
			товарных потерь	
		ПК-1.5. Применяет методы оцен-	Знает с незначительными замечания-	
		ки и контроля показателей каче-	ми: нормативно-технические документы	
		ства и безопасности, методы	(стандарты, методические рекомендации	
		идентификации для выявления	и другие) на методы контроля качества и	
		опасной, фальсифицированной и	безопасности продукции; современные	
		контрафактной продукции	инструменты контроля качества и	
			управления качеством; методы оценки и	
			контроля показателей качества и без-	
			опасности продукции для выявления не-	
1			1 'V ' ''	

		1	
		стандартной и опасной продукции; ме-	
		тоды выявления дефектов, вызывающих	
		ухудшение качественных и количе-	
		ственных показателей продукции; мето-	
		ды идентификации для выявления фаль-	
		сифицированной и контрафактной про-	
		дукции в организации	
		Умеет с незначительными замечани-	
		ями: применять на практике норматив-	
		но-технические документы (стандарты,	
		методические рекомендации и другие)	
		на методы контроля качества и безопас-	
		ности продукции; применять современ-	
		ные инструменты контроля качества и	
		управления качеством; применять мето-	
		ды оценки и контроля показателей каче-	
		ства и безопасности продукции (методы	
		квалиметрического анализа продукции);	
		применять современные методы выяв-	
		ления дефектов, вызывающих ухудше-	
		ние качественных и количественных по-	
		казателей продукции; применять методы	
		идентификации для выявления фальси-	
		фицированной и контрафактной продук-	
		ции в организации	
ПК-5. Способен выполнять	ПК-5.1. Оформляет заявки на	Знает с незначительными замечания-	
мероприятия по результатам	подтверждение соответствия	ми: основные понятия стандартизации и	
государственного надзора,	продукции в соответствии с	подтверждения соответствия отдельных	
межведомственного	установленными правилами и	групп продовольственных и непродо-	
и ведомственного контроля	предоставляет отчеты о выпол-	вольственных товаров; порядок разра-	
внедрения и	ненных работах и их результатах	ботки, оформления, утверждения и	
соблюдения технических ре-		внедрения документов по подтвержде-	
гламентов, стандартов и тех-		нию соответствия; технические харак-	
нических условий		теристики продукции (отдельных групп	
по качеству продукции, под-		продовольственных и непродоволь-	
готовке продукции		ственных товаров) и технологию ее про-	
к подтверждению соответ-		изводства	
ствия		Умеет с незначительными замечани-	
		ями: вести реестр сертификатов соот-	
		ветствия продукции; оформлять техни-	

1	T	T	
			ческую документацию, удостоверяю- щую качество продукции
		ПК-5.2. Предоставляет в испыта-	Знает с незначительными замечания-
		тельные лаборатории техниче-	ми: основные понятия стандартизации и
		ские документы и образцы про-	подтверждения соответствия в области
		дукции	отбора проб и образцов для исследова-
		7,	ний в испытательных лабораториях; по-
			рядок отбора проб и представления тех-
			нических документов и образцов про-
			дукции в испытательные лаборатории
			Умеет с незначительными замечани-
			ями: осуществлять отбора проб и пред-
			ставлять технические документы и об-
			разцы продукции в испытательные ла-
			боратории; оформлять техническую до-
			кументацию, удостоверяющую качество
			продукции по результатам лаборатор-
			ных исследований
	ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.1. Умеет проводить прием-	Знает с незначительными замечания-
	вать и управлять процессами	ку продукции по количеству, ка-	ми: нормативную и техническую доку-
	транспортирования, хранения,	честву и комплектности, уста-	ментацию по правилам приемки и оцен-
	приемки и реализации про-	навливать соответствие ее каче-	ки качества и безопасности продукции;
	дукции	ства и безопасности требованиям	требования к качеству и безопасности
		технических регламентов, стан-	продукции, установленные нормативно-
		дартов и другим документам	технической документацией (техниче-
			скими регламентами, стандартами и
			другими документами); порядок прием-
			ки продукции по количеству, качеству и
			комплектности, оценки качества и без-
			опасности продукции
			Умеет с незначительными замечани-
			ями: применять нормативную и техни-
			ческую документацию по правилам при-
			емки и оценки качества и безопасности
			продукции; проводить приемку продук-
			ции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к
			продукции разных видов и групп и уста-
			ПИЯВПИВЯТЬ СООТВЕТСТВИЕ ЕЕ ИЗПЕСТВО И
			навливать 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	Знает с незначительными замечаниями: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарноматериальных ценностей Умеет с незначительными замечаниями: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарноматериальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки	
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	Знает на базовом уровне, с ошибками: 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	Базовый

		h
		функций качества
		Умеет на базовом уровне, с ошибка-
		ми: систематизировать и анализировать
		данные по показателям качества, харак-
		теризующим разрабатываемую и выпус-
		каемую продукцию, в том числе с ис-
		пользованием средств и технологий
		цифровизации; применять основные по-
		ложения российского и международного
		законодательства в сфере технического
		регулирования, стандартизации, оценки
		соответствия; применять на практике
		технические регламенты, стандарты и
		другие нормативно-технические доку-
		менты, регламентирующие качество и
		безопасность продукции; применять на
		практике стандарты в области регламен-
		тации и сертификации систем управле-
		ния качеством (менеджмента качества);
		применять методологию развертывания
		функций качества
	ПК-1.2. Выявляет причины воз-	Знает на базовом уровне, с ошибками:
	никновения дефектов, вызыва-	основные понятия в сфере товароведной,
	ющих ухудшение качественных	оценочной деятельности и управления
	и количественных показателей	качеством (менеджмента качества) про-
	продукции	дукции; факторы, формирующие и со-
	продукции	храняющие качество продукции
		Умеет на базовом уровне, с ошибка-
		ми: устанавливать влияние сырья и ма-
		1 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
		териалов, проектирования и конструи-
		рования, технологии производства,
		условий транспортирования и хранения
		на качественные и количественные по-
		казателей продукции; устанавливать
		причины возникновения дефектов, вы-
		зывающих ухудшение качественных и
		зывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
	ПК-1.3. Анализирует дефекты,	количественных показателей продукции Знает на базовом уровне, с ошибками:
	ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение каче-	количественных показателей продукции

	Ţ	1
казателей продукции, и показа-	телей продукции; показатели качества и	
тели качества, характеризующие	идентификации, характеризующие про-	
продукцию	дукцию; методология анализа видов и	
	последствий потенциальных отказов и	
	методология развертывания функций	
	качества	
	Умеет на базовом уровне, с ошибка-	
	ми: систематизировать и анализировать	
	данные по показателям качества и иден-	
	тификации, характеризующим продук-	
	цию; систематизировать и анализиро-	
	вать данные по дефектам, характеризу-	
	ющим продукцию; применять методоло-	
	гию анализа видов и последствий потен-	
	циальных отказов и методологию раз-	
	вертывания функций качества	
ПК-1.4. Разрабатывает предло-	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
жения по устранению дефектов,	способы устранения дефектов, вызыва-	
вызывающих ухудшение каче-	ющих ухудшение качественных и коли-	
ственных и количественных по-	чественных показателей продукции;	
казателей продукции, по преду-	виды товарных потерь, порядок списа-	
преждению и сокращению то-	ния количественных и качественных по-	
варных потерь	терь	
варных потерь	Умеет на базовом уровне, с ошибка-	
	ми: составлять документацию и отчеты	
	по анализу выявленных дефектов, вызы-	
	вающих ухудшение качественных и ко-	
	личественных показателей продукции и	
	разрабатывать предложения по их	
	устранению; разрабатывать предложе-	
	ния по предупреждению и сокращению	
ПК 1.5	товарных потерь	
ПК-1.5. Применяет методы	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
оценки и контроля показателей	нормативно-технические документы	
качества и безопасности, методы	(стандарты, методические рекомендации	
идентификации для выявления	и другие) на методы контроля качества и	
опасной, фальсифицированной и	безопасности продукции; современные	
контрафактной продукции	инструменты контроля качества и	
	управления качеством; методы оценки и	
	контроля показателей качества и без-	

опасности 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  Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять на практике нормативнотехнические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и	
тоды выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации  Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять на практике нормативнотехнические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные	
ухудшение качественных и количе- ственных показателей продукции; мето- ды идентификации для выявления фаль- сифицированной и контрафактной про- дукции в организации  Умеет на базовом уровне, с ошибка- ми: применять на практике нормативно- технические документы (стандарты, ме- тодические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасно- сти продукции; применять современные	i
ственных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации  Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять на практике нормативнотехнические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные	ļ
ды идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации  Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять на практике нормативнотехнические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные	
сифицированной и контрафактной продукции в организации  Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять на практике нормативнотехнические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные	
дукции в организации  Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять на практике нормативнотехнические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные	
Умеет на базовом уровне, с ошибка- ми: применять на практике нормативно- технические документы (стандарты, ме- тодические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасно- сти продукции; применять современные	
ми: применять на практике нормативнотехнические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные	
технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные	
тодические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные	
методы контроля качества и безопасно- сти продукции; применять современные	
сти продукции; применять современные	
INICIPAMENTE ROLLEGIA N	
управления качеством; применять мето-	
ды оценки и контроля показателей каче-	
ства и безопасности продукции (методы	
квалиметрического анализа продукции);	
применять современные методы выяв-	
ления дефектов, вызывающих ухудше-	
ние качественных и количественных по-	
казателей продукции; применять методы	
идентификации для выявления фальси-	
фицированной и контрафактной продук-	
ции в организации	
мероприятия по результатам подтверждение соответствия ми: основные понятия стандартизации и	
государственного надзора, продукции в соответствии с подтверждения соответствия отдельных	
межведомственного установленными правилами и групп продовольственных и непродо-	
и ведомственного контроля предоставляет отчеты о выпол- вольственных товаров; порядок разра-	
внедрения и ненных работах и их результатах ботки, оформления, утверждения и	
соблюдения технических ре-	
гламентов, стандартов и тех- нию соответствия; технические харак-	
нических условий теристики продукции (отдельных групп	
по качеству продукции, под-	
готовке продукции ственных товаров) и технологию ее про-	
	,
к подтверждению соответ- изводства	
к подтверждению соответ- изводства Умеет на базовом уровне, с ошибка-	

	T	Т	1 1
			ствия продукции; оформлять техниче-
			скую документацию, удостоверяющую
			качество продукции
		ПК-5.2. Предоставляет в испыта-	Знает на базовом уровне, с ошибками:
		тельные лаборатории техниче-	основные понятия стандартизации и
		ские документы и образцы про-	подтверждения соответствия в области
		дукции	отбора проб и образцов для исследова-
			ний в испытательных лабораториях; по-
			рядок отбора проб и представления тех-
			нических документов и образцов про-
			дукции в испытательные лаборатории
			Умеет на базовом уровне, с ошибка-
			ми: осуществлять отбора проб и пред-
			ставлять технические документы и об-
			разцы продукции в испытательные ла-
			боратории; оформлять техническую до-
			кументацию, удостоверяющую качество
			продукции по результатам лаборатор-
			ных исследований
	ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.1. Умеет проводить прием-	Знает на базовом уровне, с ошибками:
	вать и управлять процессами	ку продукции по количеству, ка-	нормативную и техническую докумен-
	транспортирования, хране-	честву и комплектности, уста-	тацию по правилам приемки и оценки
	ния, приемки и реализации	навливать соответствие ее каче-	качества и безопасности продукции;
	продукции	ства и безопасности требованиям	требования к качеству и безопасности
	продукции	технических регламентов, стан-	продукции, установленные нормативно-
		дартов и другим документам	технической документацией (техниче-
		дартов и другим документам	скими регламентами, стандартами и
			другими документами); порядок прием-
			ки продукции по количеству, качеству и
			ки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и без-
			опасности продукции
			Умеет на базовом уровне, с ошибка-
			ми: применять нормативную и техниче-
			скую документацию по правилам при-
			емки и оценки качества и безопасности
			продукции; проводить приемку продук-
			ции по количеству, качеству и ком-
			плектности, определять требования к
			продукции разных видов и групп и уста-
			навливать соответствие ее качества и

			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	безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам  Знает на базовом уровне, с ошибками: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарноматериальных ценностей  Умеет на базовом уровне, с ошибками: 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	
менее 50 баллов	«неудовлетворитель- но»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	упаковки  Не знает на базовом уровне: 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) про-	Компетенции не сформированы

дукции; методологию развертывания функций качества  Не умеет на базовом уровне: 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  Не знает на базовом уровне: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции  Не умеет на базовом уровне: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показателей	ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции		
---	---	--	--

 T T	T	
	ПК-1.3. Анализирует дефекты, Не знает на базовом уровне: виды де-	
	вызывающие ухудшение каче- фектов, вызывающих ухудшение каче-	
	ственных и количественных по- ственных и количественных показателей	
	казателей продукции, и показа- продукции; показатели качества и	
	тели качества, характеризующие идентификации, характеризующие про-	
	продукцию дукцию; методология анализа видов и	
	последствий потенциальных отказов и	
	методология развертывания функций	
	качества	
	Не умеет на базовом уровне: система-	
	тизировать и анализировать данные по	
	показателям качества и идентификации,	
	характеризующим продукцию; систе-	
	матизировать и анализировать данные	
	по дефектам, характеризующим продук-	
	цию; применять методологию анализа	
	видов и последствий потенциальных от-	
	казов и методологию развертывания	
	функций качества	
	ПК-1.4. Разрабатывает предло- Не знает на базовом уровне: способы	
	жения по устранению дефектов, устранения дефектов, вызывающих	
	вызывающих ухудшение каче- ухудшение качественных и количе-	
	ственных и количественных по- ственных показателей продукции; ви-	
	казателей продукции, по преду- ды товарных потерь, порядок списания	
	преждению и сокращению то- количественных и качественных потерь	
	варных потерь Не умеет на базовом уровне: состав-	
	лять документацию и отчеты по анализу	
	выявленных дефектов, вызывающих	
	ухудшение качественных и количе-	
	ственных показателей продукции и раз-	
	рабатывать предложения по их устране-	
	нию; разрабатывать предложения по	
	предупреждению и сокращению товар-	
	ных потерь	
	ПК-1.5. Применяет методы Не знает на базовом уровне: норма-	
	оценки и контроля показателей тивно-технические документы (стандар-	
	качества и безопасности, методы ты, методические рекомендации и дру-	
	идентификации для выявления гие) на методы контроля качества и без-	
	опасной, фальсифицированной и опасности продукции; современные ин-	
	контрафактной продукции струменты контроля качества и управ-	
1	контрафактион продукции	

<u> </u>			Т	
			ления качеством; методы оценки и кон-	
			троля показателей качества и безопас-	
			ности продукции для выявления нестан-	
			дартной и опасной продукции; методы	
			выявления дефектов, вызывающих	
			ухудшение качественных и количе-	
			ственных показателей продукции; мето-	
			ды идентификации для выявления фаль-	
			сифицированной и контрафактной про-	
			дукции в организации	
			Не умеет на базовом уровне: приме-	
			нять на практике нормативно-	
			технические документы (стандарты, ме-	
			тодические рекомендации и другие) на	
			методы контроля качества и безопасно-	
			сти продукции; применять современные	
			инструменты контроля качества и	
			управления качеством; применять мето-	
			ды оценки и контроля показателей каче-	
			ства и безопасности продукции (методы	
			квалиметрического анализа продукции);	
			применять современные методы выяв-	
			ления дефектов, вызывающих ухудше-	
			ние качественных и количественных по-	
			казателей продукции; применять методы	
			идентификации для выявления фальси-	
			фицированной и контрафактной про-	
			дукции в организации	
	ПК-5. Способен выполнять	ПК-5.1. Оформляет заявки на	Не знает на базовом уровне: основные	
	мероприятия по результатам	подтверждение соответствия	понятия стандартизации и подтвержде-	
	государственного надзора,	продукции в соответствии с	ния соответствия отдельных групп про-	
	межведомственного	установленными правилами и	довольственных и непродовольственных	
	и ведомственного контроля	предоставляет отчеты о выпол-	товаров; порядок разработки, оформле-	
	внедрения и	ненных работах и их результа-	ния, утверждения и внедрения докумен-	
	соблюдения технических ре-	тах	тов по подтверждению соответствия;	
	гламентов, стандартов и тех-		технические характеристики продукции	
	нических условий		(отдельных групп продовольственных и	
	по качеству продукции, под-		непродовольственных товаров) и техно-	
	готовке продукции		логию ее производства	
	к подтверждению соответ-		Не умеет на базовом уровне: вести ре-	
	,,		J T T T T T T T T T T T T T T T T T T T	

1	T T		, ,	
	ствия		естр сертификатов соответствия про-	
			дукции; оформлять техническую доку-	
			ментацию, удостоверяющую качество	
			продукции	
		ПК-5.2. Предоставляет в испы-	Не знает на базовом уровне: основные	
		тательные лаборатории техниче-	понятия стандартизации и подтвержде-	
		ские документы и образцы про-	ния соответствия в области отбора проб	
		дукции	и образцов для исследований в испыта-	
			тельных лабораториях; порядок отбора	
			проб и представления технических до-	
			кументов и образцов продукции в испы-	
			тательные лаборатории	
			Не умеет на базовом уровне: осу-	
			ществлять отбора проб и представлять	
			технические документы и образцы про-	
			дукции в испытательные лаборатории;	
			оформлять техническую документацию,	
			удостоверяющую качество продукции	
			по результатам лабораторных исследо-	
			ваний	
	ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.1. Умеет проводить при-	Не знает на базовом уровне: норма-	
	вать и управлять процессами	емку продукции по количеству,	тивную и техническую документацию	
	транспортирования, хранения,	качеству и комплектности, уста-	по правилам приемки и оценки качества	
	приемки и реализации продук-	навливать соответствие ее каче-	и безопасности продукции; требования	
	ции	ства и безопасности требовани-	к качеству и безопасности продукции,	
		ям технических регламентов,	установленные нормативно-технической	
		стандартов и другим докумен-	документацией (техническими регла-	
		там	ментами, стандартами и другими доку-	
			ментами); порядок приемки продукции	
			по количеству, качеству и комплектно-	
			сти, оценки качества и безопасности	
			продукции	
			Не умеет на базовом уровне: приме-	
			нять нормативную и техническую доку-	
			ментацию по правилам приемки и оцен-	
			ки качества и безопасности продукции;	
			проводить приемку продукции по коли-	
			честву, качеству и комплектности, опре-	
			делять требования к продукции разных	
			видов и групп и устанавливать соответ-	

	ствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам	
за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортиро-	1	
продажи	ценностей Не умеет на базовом уровне: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарноматериальных ценностей, оценивать со-	
	блюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки	

# 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

#### <u>Б1.В.06 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ЗЕРНОМУЧНЫХ И</u> <u>ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ</u>

**Направление подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ** 

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

Уровень высшего образования *Бакалавриат* 

#### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров» является формирование знаний, умений и навыков в области формирования потребительских свойств и качества зерномучных и плодоовощных товаров, их идентификации и подтверждения соответствия, оценки и контроля качества и безопасности, определения уровня качества, выявления и анализа причин снижения качества продукции; организации и проведения процедуры подтверждения соответствия; эффективного управления процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации зерномучных и плодоовощных товаров.

Задачи учебной дисциплины «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров»:

- 1. Приобретение теоретических знаний в области:
  - состояния отечественного рынка зерномучных и плодоовощных товаров;
- особенностей номенклатуры потребительских свойств и показателей качества зерномучных и плодоовощных товаров и их формирования в процессе производства;
  - классификации и ассортимента зерномучных и плодоовощных товаров;
- факторов, формирующих и сохраняющих качество зерномучных и плодоовощных товаров;
- основных положений национальных, межгосударственных, международных нормативных правовых актов (в том числе стандартов, технических регламентов и других), регламентирующих качество и безопасность зерномучных и плодоовощных товаров;
- требований к качеству и безопасности, дефектов и причин их возникновения, способов идентификации и выявления фальсификации зерномучных и плодоовощных товаров;
- требований к упаковке и маркировке, условиям и срокам транспортирования и хранения зерномучных и плодоовощных товаров;
  - процедуры подтверждения соответствия зерномучных и плодоовощных товаров;
- методов оценки и контроля показателей качества и безопасности, методов идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- порядка приемки зерномучных и плодоовощных товаров по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции.
  - 2. Овладение практическими умениями в области:
- систематизации и анализа данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию;
- применения на практике нормативно-технических документов (технических регламентов, стандартов и других), регламентирующих качество и безопасность зерномучных и плодоовощных товаров;
- идентификации зерномучных и плодоовощных товаров по показателям качества и информации, представленной в маркировке и сопроводительной документации, навыками проведения лабораторных испытаний для оценки товарной принадлежности;
- установления влияния сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели зерномучных и плодоовощных товаров;
- установления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, составления документации и отчетов по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разработки предложений по их устранению; разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь;
- проведения приемки зерномучных и плодоовощных товаров по количеству, качеству, установления соответствия качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам; подготовки

заключения о соответствии/несоответствии зерномучных и плодоовощных товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам;

- определения уровня качества (товарного сорта или категории) и фактического состояния объектов (выявление дефектов, контрафакта, фальсификации);
- установления соответствия маркировки обязательным требованиям к информации для потребителей;
- применения методов оценки и контроля показателей качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров (методов квалиметрического анализа продукции)
- применения современных методов выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применения методов идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- организации работ по подтверждению соответствия зерномучных и плодоовощных товаров (оформления заявки на подтверждение соответствия продукции, представления в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции)
- осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи.

#### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины	
1.	<b>Раздел 1.</b> Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества <b>зерномуч- ных товаров</b>	
2.	Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров	
3.	Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы	
4.	Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки	
5.	Тема 4. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий	
6.	Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий	
7.	Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий	
8.	<b>Раздел 2.</b> Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества <b>плодоовощ- ных товаров</b>	
9.	Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество	
10.	Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов	
11.	Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей	
12.	Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей	
Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов		

#### Форма контроля – экзамен

#### Составитель:

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