

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 24.07.2026 13:42:02
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.16 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

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

Уровень высшего образования Бакалавриат

Год начала подготовки 2026

Краснодар – 2025 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли А.Н. Бабаков
и ресторанного бизнеса
(ученая степень, ученое звание, должность)

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №8 от 20.03.2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
Цель и задачи освоения дисциплины	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
Объем дисциплины и виды учебной работы	5
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	6
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	29
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	29
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	30
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	31
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	31
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	31
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	31
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	32
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	32
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	32
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	33
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	59

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Экспертиза и оценка кондитерских товаров» является формирование знаний, умений и навыков в области формирования потребительских свойств и качества кондитерских 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 кондитерских товаров.

Задачи учебной дисциплины «Экспертиза и оценка кондитерских товаров»:

1. Приобретение теоретических знаний в области:

- состояния отечественного рынка кондитерских товаров;
- особенностей номенклатуры потребительских свойств и показателей качества кондитерских товаров и их формирования в процессе производства;
- классификации и ассортимента кондитерских товаров;
- факторов, формирующих и сохраняющих качество кондитерских товаров;
- основных положений национальных, межгосударственных, международных нормативных правовых актов (в том числе стандартов, технических регламентов и других), регламентирующих качество и безопасность кондитерских товаров;
- требований к качеству и безопасности, дефектов и причин их возникновения, способов идентификации и выявления фальсификации кондитерских товаров;
- требований к упаковке и маркировке, условиям и срокам транспортирования и хранения кондитерских товаров;
- процедуры подтверждения соответствия кондитерских товаров;
- методов оценки и контроля показателей качества и безопасности, методов идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- порядка приемки кондитерских 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 кондитерских товаров
- идентификации кондитерских 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 кондитерских 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 кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, установления соответствия качества и безопасности кондитерских товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам; подготовки заключения о соответствии/несоответствии кондитерских 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 кондитерских товаров (методов квалитетического 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 кондитерских 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.16 «Экспертиза и оценка кондитерских товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

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

• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• и другие виды	54	68

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	ПК-1.1. 3-1. Знает основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции
		ПК-1.1. 3-2. Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия
		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 потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию
		ПК-1.1. 3-5. Знает современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции
		ПК-1.1. 3-6. Знает методологию развертывания функций 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 цифровизации
		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 управления качеством (менеджмента качества)
		ПК-1.1. У-5. Умеет применять методологию развертывания функций качества

ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	ПК-1.2. 3-1. Знает основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции
		ПК-1.2. 3-2. Знает факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции
		ПК-1.2. У-1. Умеет устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции
		ПК-1.2. У-2. Умеет устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующих продукцию	ПК-1.3. 3-1. Знает виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
		ПК-1.3. 3-2. Знает показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию
		ПК-1.3. 3-3. Знает методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества
		ПК-1.3. У-1. Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим 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 методологию развертывания функций качества
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь	ПК-1.4. 3-1. Знает способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
		ПК-1.4. 3-2. Знает виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь
		ПК-1.4. У-1. Умеет составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	ПК-1.4. У-2. Умеет разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь
		ПК-1.5. 3-1. Знает нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции
		ПК-1.5. 3-2. Знает современные инструменты контроля качества и управления качеством
		ПК-1.5. 3-3. Знает методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции
		ПК-1.5. 3-4. Знает методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
		ПК-1.5. 3-5. Знает методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации
		ПК-1.5. У-1. Умеет применять на практике норматив-

		но-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции
		ПК-1.5. У-2. Умеет применять современные инструменты контроля качества и управления качеством
		ПК-1.5. У-3. Умеет применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции)
		ПК-1.5. У-4. Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
		ПК-1.5. У-5. Умеет применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации
ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия	ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах	ПК-5.1. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров
		ПК-5.1. 3-2. Знает порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия
		ПК-5.1. 3-3. Знает технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства
		ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции
		ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции
	ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции	ПК-5.2. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях
		ПК-5.2. 3-2. Знает порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории
		ПК-5.2. У-1. Умеет осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории
		ПК-5.2. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований
ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам	ПК-7.1. 3-1. Знает нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции
		ПК-7.1. 3-2. Знает требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами)
		ПК-7.1. 3-3. Знает порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции
		ПК-7.1. У-1. Умеет применять нормативную и техническую 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 требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам
	ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	ПК-7.2. З-1. Знает требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей ПК-7.2. У-1. Умеет правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
1.	Общая характеристика кондитерских товаров. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Социальная роль кондитерских товаров. Общая классификация кондитерских товаров на основные группы. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Сырье для производства кондитерских товаров: загустители и гелеобразователи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, пищевые кислоты, ароматизаторы, пищевые красители, пенообразователи, эмульгаторы, консерванты, антиоксиданты, разрыхлители, специальные жиры для кондитерской промышленности. Особенности упаковки и хранения разных групп кондитерских товаров. Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие качество и безопасность кондитерских товаров. Требования к безопасности. Практика обязательной и добровольной сертифика-	2	-	-	-	6/-	8	ПК-1.1. ПК-1.2. ПК-5.1. ПК-5.2. ПК-7.1. ПК-7.1.	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1.3-3 ПК-1.1 3-4 ПК-1.1. У1 ПК-1.1.У-2 ПК-1.1 У-4 ПК-1.1. 3-6 ПК-1.2. 3-1 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1 У-3 ПК-5.1 3-1 ПК-5.1 3-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2	О.	Т.	Р.,Д.

	ции кондитерских товаров в России и за рубежом. Требования к информации о кондитерских товарах.											
2	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крахмала и крахмалопроductов Классификация крахмала и крахмалопроductов, продуктов гидролиза крахмала, саго. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности крахмала и крахмалопроductов. Дефекты. Хранение.	4	-	4	-	6/-	14	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	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. 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	О.	Т.,К.	Р.,Д.

									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.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сахара и сахарозаменителей Классификация сахара и сахарозаменителей. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности сахара и сахарозаменителей. Дефекты. Хранение.	2	-	2	-	6/-	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	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. 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	О.	Т.,К.	Р.,Д.

									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.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества меда Классификация меда. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности меда. Идентификация и фальсификация меда. Дефекты. Хранение.	2	-	2	-	6/-	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	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3.	О.	Т.,К.	Р.,Д.

									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			
5	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий Классификация фруктово-ягодных кондитерских изделий. Факторы, формирующие и	2	-	6	-	6/-	14	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1	О.	Т., Кр., К.	Р.,Д.

	сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности фруктово-ягодных кондитерских изделий: мармелада, пастильных изделий, варенья, джема, конфитюра, повидла, цукатов, желе. Дефекты. Хранение.							ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. 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			
6.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки какао-бобов Классификация продуктов переработки какао-бобов. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности продуктов переработки какао-бобов: какао-порошка, шоколада, шоколадных и ореховых паст. Дефекты. Хранение.	2	-	2	-	6/-	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	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. 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	О.	Т.	Р.,Д.

									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			
7.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества карамели, конфет, ириса, драже, халвы Классификация карамели, конфет, ириса, драже, халвы. Виды конфетных масс: помадные; фруктовые, желейные и фруктово-желейные; сбивные; жидкие (или ликерные); кремовые; ореховые (пралине, типа пралине, марципановые); молочные; грильяжные Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности карамели, конфет, ириса, драже, халвы. Дефекты. Хранение.	4	-	4	-	6/-	14	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	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. 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	О.	Т.	Р.,Д.

									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			
8.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мучных кондитерских изделий Классификация мучных кондитерских изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности качества мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, крекеров, галет, вафель, кексов, рулетов, ромовых баб, тортов и пирожных. Дефекты. Хранение.	4	-	4	-	6/-	14	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	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3.	О.	Т., К.р., К.	Р.,Д.

									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			
9.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества восточных сладостей Классификация восточных сладостей: мучные восточные сладости, восточные сладости	2	-	4	-	6/-	12	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1	О.	К.р.	Р.,Д.

	сти типа карамели, восточные сладости типа мягких конфет. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности качества восточных сладостей. Дефекты. Хранение.							ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. 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			
Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-	-
Итого	24	-	28	-	54/2	108	х	х	х	х	х	х

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

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
1.	Общая характеристика кондитерских товаров. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Социальная роль кондитерских товаров. Общая классификация кондитерских товаров на основные группы. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Сырье для производства кондитерских товаров: загустители и гелеобразователи, фруктово-ягодные полуфабрикаты, пищевые кислоты, ароматизаторы, пищевые	2	-	-	-	7/-	9	ПК-1.1. ПК-1.2. ПК-5.1. ПК-5.2. ПК-7.1. ПК-7.1.	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1.3-3 ПК-1.1 3-4 ПК-1.1. У1 ПК-1.1.У-2 ПК-1.1 У-4 ПК-1.1. 3-6 ПК-1.2. 3-1 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1 У-3 ПК-5.1 3-1 ПК-5.1 3-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2	О.	Т.	Р.,Д.

	красители, пенообразователи, эмульгаторы, консерванты, антиоксиданты, разрыхлители, специальные жиры для кондитерской промышленности. Особенности упаковки и хранения разных групп кондитерских товаров. Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие качество и безопасность кондитерских товаров. Требования к безопасности. Практика обязательной и добровольной сертификации кондитерских товаров в России и за рубежом. Требования к информации о кондитерских товарах.								ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2			
2	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крахмала и крахмалопродуктов Классификация крахмала и крахмалопродуктов, продуктов гидролиза крахмала, саго. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности крахмала и крахмалопродуктов. Дефекты. Хранение.	2	-	-	-	7/-	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	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. 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	О.	Т.,К.	Р.,Д.

									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.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сахара и сахарозаменителей Классификация сахара и сахарозаменителей. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности сахара и сахарозаменителей. Дефекты. Хранение.	2	-	2	-	7/-	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	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1	О.	Т.,К.	Р.,Д.

									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.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества меда Классификация меда. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования	2	-	2	-	7/-	11	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5.	О.	Т.,К.	Р.,Д.

	к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности меда. Идентификация и фальсификация меда. Дефекты. Хранение.							ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. 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			
5	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий Классификация фруктово-ягодных кондитерских изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности фруктово-ягодных кондитерских изделий: мармелада, пастильных изделий, варенья, джема, конфитюра, повидла, цукатов, желе. Дефекты. Хранение.	2	-	6	-	8/-	16	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	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. 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	О.	К\р., К.	Р.,Д.

									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.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки какао-бобов Классификация продуктов переработки какао-бобов. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности продуктов переработки какао-бобов: какао-порошка, шоколада, шоколадных и ореховых паст. Дефекты. Хранение.	2	-	2	-	8/-	12	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	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. 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	О.	Т.	Р.,Д.

									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			
7.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества карамели, конфет, ириса, драже, халвы Классификация карамели, конфет, ириса, драже, халвы. Виды конфетных масс: помадные; фруктовые, желейные и фруктово-желейные; сбивные; жидкие (или ликерные); кремовые; ореховые (пралине, типа пралине, марципановые); молочные; грильяжные Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности	2	-	4	-	8/-	14	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	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1	О.	Т.	Р.,Д.

	карамели, конфет, ириса, драже, халвы. Дефекты. Хранение.								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			
8.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мучных кондитерских изделий Классификация мучных кондитерских из-	2	-	4	-	8/-	14	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5.	О.	К.р., К.	Р.,Д.

	делий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности качества мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, крекеров, галет, вафель, кексов, рулетов, ромовых баб, тортов и пирожных. Дефекты. Хранение.							ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. 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			
9.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества восточных сладостей Классификация восточных сладостей: мучные восточные сладости, восточные сладости типа карамели, восточные сладости типа мягких конфет. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности качества восточных сладостей. Дефекты. Хранение.	2	-	-	-	8/-	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	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. 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	О.	К.р.	Р.,Д.

									ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. З-1 ПК-5.2. З-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. З-1 ПК-5.2. З-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. З-1 ПК-7.1. З-2 ПК-7.1. З-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. З-1 ПК-7.2. У-1			
Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-	-
Итого	18	-	20	-	68/2	108	х	х	х	х	х	х

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос на лабораторном занятии (О.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Контрольные работы (К/р)

Кейс (К.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат (Р.)

Доклад с презентацией (Д.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М. Позняковского. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 274 с. (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5.- Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=556212>
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. - ISBN 978-5-394-05428-0. - Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=438457>
3. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - М: ИНФРА-М, 2023.-238 с. <https://znanium.com/read?id=428504>

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: <https://znanium.ru/read?id=432096>
2. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учебное пособие / В. И. Заикина. - 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 166 с. - ISBN 978-5-394-01719-3. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358402>
3. Николаева М. А. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - М: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. - 304 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=400307>

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: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=325307-0&req=doc&rnd=gBxoA&base=LAW&n=388109#sGdbsnTzF8Un6yIF>
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» от 02.01.2000 N 29-ФЗ с изм. и доп. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=346776-0&req=doc&rnd=EEcQ&base=LAW&n=390279#XFLwwnTcBo7l7jot1>
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 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 ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2012. Режим доступа:

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

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

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

10. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.

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

11. 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>

12. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 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» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

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

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>

4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru/
5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» <https://spros-online.ru/?ysclid=llqffd7s7b398598572>
6. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
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 <http://www.znaytovar.ru/>
9. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/ru/>

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

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

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Экспертиза и оценка кондитерских 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 кондитерских товаров»
- Методическое пособие по организации самостоятельной работы по дисциплине «Экспертиза и оценка кондитерских 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 кондитерских 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 занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (<i>зачет</i>)	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 о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Тематика курсовых работ:

Перечень вопросов к зачету:

1. Социальная роль кондитерских товаров, особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров.
3. Общая классификация кондитерских товаров.
4. Сырье для производства кондитерских товаров: загустители и гелеобразователи.
5. Сырье для производства кондитерских товаров: фруктово-ягодные полуфабрикаты, пищевые кислоты.
6. Сырье для производства кондитерских товаров: ароматизаторы, пищевые красители.
7. Сырье для производства кондитерских товаров: пенообразователи, эмульгаторы.
8. Сырье для производства кондитерских товаров: консерванты, антиоксиданты.
9. Сырье для производства кондитерских товаров: разрыхлители, специальные жиры для кондитерской промышленности.
10. Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие качество и безопасность кондитерских товаров. Требования к безопасности. Практика обязательной и добровольной сертификации кондитерских товаров в России и за рубежом.
11. Крахмал: классификация, характеристика и сферы применения отдельных видов крахмала.
12. Крахмал: факторы, формирующие качество. Химическая структура молекулы крахмала и ее влияние на свойства. Идентификация видов крахмала.
13. Крахмал: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
14. Модифицированные крахмалы: классификация, сферы применения, факторы, формирующие качество.
15. Сахаристые гидролизаты крахмала (крахмальная патока, глюкоза и т. д.): классификация, сферы применения, факторы, формирующие качество.
16. Саго: классификация, факторы, формирующие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
17. Сахар: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.
18. Сахар-песок: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
19. Сахар-рафинад: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
20. Природные заменители сахара: характеристика основных видов, свойства и сферы применения. Требования, предъявляемые к природным заменителям сахара.
21. Искусственные заменители сахара: характеристика основных видов, свойства и сферы применения. Требования, предъявляемые к искусственным заменителям сахара.
22. Мед: химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие качество и товарная обработка меда.
23. Классификация и ассортимент меда.
24. Мед: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
25. Мед: идентификация, средства и способы фальсификации меда, методы их обнаружения.
26. Мармелад: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество,
27. Мармелад: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
28. Пастильные кондитерские изделия: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.
29. Пастильные кондитерские изделия: требования к качеству, экспертиза и оценка качества

и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

30. Варенье: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

31. Джем: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

32. Конфитюр: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

33. Повидло: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

34. Цукаты, желе: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

35. Какао-бобы: классификация, химический состав и пищевая ценность. Ферментация, сушка и переработка какао-бобов,

36. Характеристика основных видов продуктов переработки какао-бобов: какао-порошок, какао-тертое, какао-масло.

37. Шоколад: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.

38. Шоколад: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

39. Карамель: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.

40. Карамель: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

41. Конфеты: классификация и ассортимент, виды конфетных масс, виды глазирования конфет.

42. Помадные и жидкие конфетные массы: характеристика и способы получения.

43. Сбивные, кремовые, молочные конфетные массы: характеристика и способы получения.

44. Ореховые, грильяжные, фруктовые конфетные массы: характеристика и способы получения.

45. Конфеты: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

46. Ирис: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.

47. Ирис: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы.

48. Драже: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.

49. Драже: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

50. Халва: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.

51. Халва: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

52. Мучные кондитерские изделия: классификация и ассортимент, пищевая ценность.

53. Печенье: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество

54. Печенье: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

55. Пряники: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.

56. Пряники: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

57. Крекеры: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.

58. Крекеры: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
59. Галеты: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.
60. Галеты: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
61. Вафли: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.
62. Вафли: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
63. Кексы: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
64. Рулеты, ромовые бабы: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество, требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
65. Торты и пирожные: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.
66. Торты и пирожные: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
67. Восточные мучные сладости: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.
68. Восточные мучные сладости: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
69. Восточные сладости типа карамели: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.
70. Восточные сладости типа карамели: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.
71. Восточные сладости типа мягких конфет: классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество.
72. Восточные сладости типа мягких конфет: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.

Типовые практические задания к зачету

1. В магазин поступила партия весовой карамели Гусиные лапки в количестве 600 кг в коробках по 20 кг в каждой. При оценке качества в объединенной пробе было обнаружено: вкус ясно выраженный; поверхность сухая без трещин; форма, соответствующая данной продукции, без деформаций; количество карамели - 60 штук; количество начинки - 200 г; 21 г мятой карамели. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной карамели? Ваши действия как товароведа?
2. В магазин поступила партия шоколада Ореховый в количестве 600 кг в ящиках по 5 кг в каждом. Масса нетто плитки - 100 г. При оценке качества обнаружено: лицевая поверхность шоколада блестящая, неровная из-за наличия целых орехов, имеются незначительные царапины; при проверке целостности плиток в отобранной выборке обнаружены четыре плитки надломанные. При контроле массы нетто плиток выявлено: четыре плитки массой по 90 г; две - по 95; шесть - по 96; остальные - по 100 г. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы для оценки качества. Возможна ли приемка данной партии шоколада? Ваши действия как товароведа?
3. В магазин поступила партия мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки» в количестве 245 кг в ящиках по 7 кг в каждом. Мармелад расфасован в коробки массой нетто - 350 г. Дайте заключение о качестве данного мармелада, если при испытании объединенной пробы, со-

стоящей из одной отобранной случайным методом коробки, обнаружено: вкус, запах и цвет - характерные для данного продукта; консистенция студнеобразная, затяжистая; влажность - 17%; массовая доля золы, не растворимой в 10%-й соляной кислоте - 0,05%; 42 г изделий (по счету) деформированных. Правильно ли отобрана объединенная проба? Достоверно ли данное заключение о качестве? Можно ли предъявить претензию поставщику и на каком основании?

Типовые тестовые задания:

1. Данное изделие вырабатывают из пластичного теста с большим содержанием сахара и жира.

- а) печенье сахарное;
- б) конфеты;
- в) торты;
- г) пирожные.

2. Качественная фальсификация мучных кондитерских изделий, наиболее широко применяемая при их производстве, включает:

- а) недовложения компонентов, предусмотренных рецептурой;
- б) замена дорогостоящего компонента менее ценным;
- в) пересортица, повышенное содержание воды;
- г) все ответы верны.

3. Крахмал добавляют к пшеничной муке для:

- а) разрыхления;
- б) снижения упругих свойств теста;
- в) пенообразования;
- г) слоеобразования.

4. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

- а) 12 ч;
- б) 24 ч;
- в) 6 ч;
- г) 36 ч.

5. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

- а) меланжем;
- б) жженкой;
- в) патокой;
- г) агаром.

Типовые кейсы:

Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода (кейс-стади) «Сахаристые кондитерские изделия»

В АО «КубаньОптПродТорг» г. Краснодар 14 августа текущего года от поставщика – консервного завода «Динской» ст. Динская Краснодарского края – автомобильным транспортом поступила партия плодово-ягодного джема, расфасованного в стеклянные банки массой нетто 650 г следующих наименований: джем абрикосовый (300 шт), клубничный (200 шт), сливовый (100 шт).

Партия джема сопровождалась следующими документами: качественное удостоверение, товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия. По качественному удостоверению и сертификату соответствия джем высшего сорта нестерилизованный.

Через два месяца хранения на складе базы при температуре 16-18 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % были обнаружены у 20% банок с джемом абрикосовым и 35 % с джемом сливовым признаки брожения, а у 40% банок с джемом клубничным – засахаривание.

Порядок решения кейса:

1. Изучите правила приемки джема и оформите акт отбора образцов.
2. Определите порядок отбора проб и величину средней пробы для лабораторного анализа исходя из общего веса партии.
3. Определите фактическое состояние качества.
4. Оформите акт экспертизы качества.
5. Какие дефекты характерны для данной партии джема?
6. Укажите возможные причины выявленных дефектов.
7. Как следует поступить с данной партией продукта?

Примеры вопросов для опроса на защите лабораторной работы:

Лабораторная работа № 1. «Товароведная характеристика и экспертиза качества крахмала»

Контрольные вопросы:

Вопросы для самопроверки:

1. По каким признакам можно определить вид крахмала?
2. Какие показатели лежат в основе градации крахмала на товарные сорта?
3. На какие дефекты указывает отсутствие люстра и наличие сероватых либо желтоватых оттенков крахмала?
4. Какую роль в оценке качества и сохраняемости играет показатель сыпучести крахмала?
5. Может ли свежеработанный крахмал иметь нулевую кислотность?
6. Укажите причины появления крапин в крахмале?
7. Приведите примеры использования для производства продуктов питания модифицированных крахмалов?
8. Какой ассортимент крахмалопродуктов вам известен, приведите примеры их применения?

Примеры типовых заданий для контрольной работы:

Контрольная работа по темам

Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мучных кондитерских изделий

Тема 9. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества восточных сладостей

Предлагается три варианта заданий.

ВАРИАНТ – 1

1. Классификация восточных сладостей,
2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, крекеров, галет, вафель, кексов, рулетов, ромовых баб, тортов и пирожных.

ВАРИАНТ – 2

1. Требования к качеству мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, крекеров, галет, вафель, кексов, рулетов, ромовых баб, тортов и пирожных.
2. Экспертиза и оценка качества восточных сладостей, фальсификация и идентификация, правила продажи.

ВАРИАНТ – 3

3. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, восточных сладостей. Изменение качества восточных сладостей при хранении.
1. Дефекты, экспертиза и оценка качества и безопасности мучных кондитерских изделий.

Тематика рефератов, докладов:

Тема 7. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества карамели, конфет, ириса, драже, халвы.

1. Классификация карамели, конфет, ириса, драже, халвы.
2. Виды конфетных масс: помадные; фруктовые, жележные и фруктово-жележные; сбивные; жидкие (или ликерные); кремовые; ореховые (пралине, типа пралине, марципановые); молочные; грильяжные.
3. Факторы, формирующие и сохраняющие качество,
4. Экспертиза и оценка качества и безопасности карамели, конфет, ириса, драже, халвы.
5. Принципы формирования ассортимента сахаристых кондитерских изделий в торговой сети.
6. Идентификационные признаки отдельных видов конфет.
7. Состояние рынка конфет и карамели в России.
8. Характеристика пищевых добавок, используемых в производстве конфет и карамели.
9. Дефекты и причины их возникновения конфет и карамели.
10. Особенности оценки качества **ириса, драже, халвы**.
11. Экспертиза и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Типовая структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Конфеты: классификация и ассортимент, виды конфетных масс, виды глазирования конфет.	15
Вопрос 2. Пастильные кондитерские изделия: требования к качеству, экспертиза и оценка качества и безопасности, дефекты, факторы, сохраняющие качество.	15
Практическое задание (задача). В магазин поступил какао-порошок Золотой ярлык в количестве 260 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Масса нетто пачки - 250 г. При оценке качества обнаружено: какао-порошок имеет светло-коричневый цвет; характерные данному продукту вкус и запах; остаток на металлическом сите №016 - 3,6 г. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный какао-порошок, если при контроле массы нетто в выборке выявлено: пять пачек по 248 г; две - по 247; три - по 245; остальные - по 250 г? Ответ обоснуйте. Рассчитайте выборку и массу объединенной пробы для оценки качества.	10

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

Таблица 6

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	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 регулирования, стандартизации, оценки соответствия; приме-	Продвинутый

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

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

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

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

		ния качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ризующим продукцию	ной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества Умеет с незначительными замечаниями: 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	
--	--	--	---------------------------	---	--

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

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

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

			другим документам	технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции Умеет с незначительными замечаниями: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам	
			ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	Знает с незначительными замечаниями: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей Умеет с незначительными замечаниями: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки	
50 – 69 баллов	«зачтено»	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,	Базовый

				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 разветвления функций качества Умеет на базовом уровне, с ошибками: 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 разветвления функций качества	
			ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции	

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

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

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

				документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам	
			ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	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 товарно-материальных 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 упаковки	
менее 50 баллов	не зачтено	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	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, но-	Компетенции не сформированы

				менклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; 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	
			ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	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 показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение каче-	

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

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

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

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.09 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

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

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2025 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «*Экспертиза и оценка кондитерских товаров*» является формирование знаний, умений и навыков в области формирования потребительских свойств и качества кондитерских 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 кондитерских товаров.

Задачи учебной дисциплины «*Экспертиза и оценка кондитерских товаров*»:

1. Приобретение теоретических знаний в области:

- состояния отечественного рынка кондитерских товаров;
- особенностей номенклатуры потребительских свойств и показателей качества кондитерских товаров и их формирования в процессе производства;
- классификации и ассортимента кондитерских товаров;
- факторов, формирующих и сохраняющих качество кондитерских товаров;
- основных положений национальных, межгосударственных, международных нормативных правовых актов (в том числе стандартов, технических регламентов и других), регламентирующих качество и безопасность кондитерских товаров;
- требований к качеству и безопасности, дефектов и причин их возникновения, способов идентификации и выявления фальсификации кондитерских товаров;
- требований к упаковке и маркировке, условиям и срокам транспортирования и хранения кондитерских товаров;
- процедуры подтверждения соответствия кондитерских товаров;
- методов оценки и контроля показателей качества и безопасности, методов идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- порядка приемки кондитерских 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 кондитерских товаров
- идентификации кондитерских 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 кондитерских 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 кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, установления соответствия качества и безопасности кондитерских товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам; подготовки заключения о соответствии/несоответствии кондитерских 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 кондитерских товаров (методов квалитетического 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 кондитерских 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
Тема 1.	Общая характеристика кондитерских товаров. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров
Тема 2.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крахмала и крахмалопродуктов
Тема 3.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сахара и сахарозаменителей
Тема 4.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества меда
Тема 5.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий
Тема 6.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки какао-бобов
Тема 7.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества карамели, конфет, ириса, драже, халвы
Тема 8.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мучных кондитерских изделий
Тема 9.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества восточных сладостей
Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов	

Форма контроля – зачет

Составитель:

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

А.Н. Бабаков