Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 17.09.2025 14:33:42 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.01 Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы Товарная экспертиза, оценочная деятельность и управление качеством

Уровень высшего образования Бакалавриат

Год начала подготовки 2024

Краснодар -2023 г.

Соста	витель:		
к.т.н.,	доцент,	доцент	КТРБ

Т.Б. Брикота

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №7 от 28.02.2023 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕН ДИСЦИПЛИНЫ	
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	42
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	42
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	43
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ	
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО	
ОБЕСПЕЧЕНИЯ	43
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	43
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	44
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	И 44
АННОТАПИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ЛИСПИПЛИНЫ	72

#### І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

#### Цель и задачи освоения дисциплины

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

Задачи дисциплины Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров»:

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

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01 «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

-	Всего часов по формам обучени					
Показатели объема дисциплины	очная	очно-заочная				
Объем дисциплины в зачетных единицах	5 3ET					
Объем дисциплины в акад. часах		180				
Промежуточная аттестация:	зачет	зачет				
форма	экзамен	экзамен				
Контактная работа обучающихся с препода-	100	72				
вателем (Контакт. часы), всего:	100	12				
1. Контактная работа на проведение заня-						
тий лекционного и семинарского типов,	94	66				
всего часов, в том числе						
• лекции	42	30				
• практические занятия	-	-				
• лабораторные занятия	52	36				
в том числе практическая подготовка	-	-				
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-				
3. Контактная работа по промежуточной ат-	2	2				
тестации (Катт)	2	2				
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2				
5. Контактная работа по промежуточной ат-						
тестации в период экз. сессии / сессии за-	2	2				
очников (Каттэк)						
Самостоятельная работа (СР), всего:	80	108				
в том числе:						
• самостоятельная работа в период экз.	32	32				
сессии (СРэк)	32	32				
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	48	76				
в том числе, самостоятельная работа на кур-						
совую работу	-	-				
• другие виды	48	76				

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения	Результаты обучения
	компетенций	
ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.1. Осуществляет сбор	ПК-1.1. 3-1. Знает основные поня-
анализировать причины сни-	данных по показателям каче-	тия в сфере товароведной, оценоч-
жения качества продукции и	ства, характеризующим про-	ной деятельности и управления ка-
разрабатывать предложения по	дукцию	чеством (менеджмента качества)
их устранению		продукции
		ПК-1.1. 3-2. Знает законодательство
		Российской Федерации и междуна-
		родное законодательство в сфере
		технического регулирования, стан-
		дартизации и оценки соответствия

		ПК-1.1. 3-3. Знает национальные,				
		межгосударственные, международ-				
		ные нормативные правовые акты (в				
		том числе стандарты, технические				
		регламенты и другие) в сфере тех-				
		нического регулирования, стандар-				
		тизации и управления качеством				
		продукции				
		ПК-1.1. 3-4. Знает классификацию				
		и ассортимент потребительских то-				
		варов, номенклатуру потребитель-				
		ских свойств и показателей каче-				
		ства, характеризующих продукцию				
		ПК-1.1. 3-5. Знает современный				
		российский и зарубежный опыт в				
		области управления качеством (ме-				
		неджмента качества) продукции				
		ПК-1.1. 3-6. Знает методологию				
		развертывания функций качества				
		ПК-1.1. У-1. Умеет систематизиро-				
		вать и анализировать данные по по-				
		казателям качества, характеризую-				
		щим разрабатываемую и выпускае-				
		мую продукцию, в том числе с ис-				
		пользованием средств и технологий				
		цифровизации				
		ПК-1.1. У-2. Умеет применять ос-				
		новные положения российского и				
		международного законодательства				
		в сфере технического регулирова-				
		ния, стандартизации, оценки соот-				
		ветствия				
		ПК-1.1. У-3. Умеет применять на				
		практике технические регламенты,				
		стандарты и другие нормативно-				
		технические документы, регламен-				
		тирующие качество и безопасность				
		продукции				
		ПК-1.1. У-4. Умеет применять на				
		практике стандарты в области ре-				
		гламентации и сертификации си-				
		стем управления качеством (ме-				
		неджмента качества)				
		ПК-1.1. У-5. Умеет применять ме-				
		тодологию развертывания функций				
		качества				
ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.2. Выявляет причины	ПК-1.2. 3-1. Знает основные поня-				
анализировать причины сни-	возникновения дефектов, вы-	тия в сфере товароведной, оценоч-				
жения качества продукции и	зывающих ухудшение каче-	ной деятельности и управления ка-				
разрабатывать предложения по	ственных и количественных	чеством (менеджмента качества)				
их устранению	показателей продукции	продукции				
их устранению	показателен продукции	ПК-1.2. З-2. Знает факторы, форми-				
		рующие и сохраняющие качество				
		продукции				
		ПК-1.2. У-1. Умеет устанавливать				
		влияние сырья и материалов, проек-				
		тирования и конструирования, тех-				

	T	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·						
		нологии производства, условий						
		транспортирования и хранения на						
		качественные и количественные						
		показателей продукции						
		ПК-1.2. У-2. Умеет устанавливать						
		причины возникновения дефектов,						
		вызывающих ухудшение каче-						
		ственных и количественных показа-						
		телей продукции						
ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.3. Анализирует дефекты,	ПК-1.3. 3-1. <b>Знает</b> виды дефектов,						
анализировать причины сни-	вызывающие ухудшение каче-	вызывающих ухудшение каче-						
жения качества продукции и	ственных и количественных	ственных и количественных показа-						
разрабатывать предложения по	показателей продукции, и по-	телей продукции						
их устранению	казатели качества, характери-	ПК-1.3. 3-2. Знает показатели каче-						
	зующих продукцию	ства и идентификации, характери-						
		зующие продукцию						
		ПК-1.3. 3-3. Знает методология						
		анализа видов и последствий по-						
		тенциальных отказов и методология						
		развертывания функций качества						
		ПК-1.3. У-1. Умеет систематизиро-						
		вать и анализировать данные по по-						
		казателям качества и идентифика-						
		_						
		ции, характеризующим продукцию ПК-1.3. У-2. Умеет систематизиро-						
		*						
		вать и анализировать данные по де-						
		фектам, характеризующим продук-						
		ЦИЮ						
		ПК-1.3. У-3. Умеет применять ме-						
		тодологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и ме-						
		тодологию развертывания функций						
ПК-1. Способен выявлять и	TIV 1 4 Doomoformy poor year	качества						
	ПК-1.4. Разрабатывает пред-	ПК-1.4. 3-1. Знает способы устра-						
анализировать причины сни-	ложения по устранению де-	нения дефектов, вызывающих						
жения качества продукции и	фектов, вызывающих ухудше-	ухудшение качественных и количе-						
разрабатывать предложения по	ние качественных и количе-	ственных показателей продукции						
их устранению	ственных показателей про-	ПК-1.4. 3-2. Знает виды товарных						
	дукции, по предупреждению и	потерь, порядок списания количе-						
	сокращению товарных потерь	ственных и качественных потерь						
		ПК-1.4. У-1. Умеет составлять до-						
		кументацию и отчеты по анализу						
		выявленных дефектов, вызываю-						
		щих ухудшение качественных и						
		количественных показателей про-						
		дукции и разрабатывать предложе-						
		ния по их устранению						
		ПК-1.4. У-2. Умеет разрабатывать						
		предложения по предупреждению и						
		сокращению товарных потерь						
ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.5. Применяет методы	ПК-1.5. 3-1. Знает нормативно-						
анализировать причины сни-	оценки и контроля показателей	технические документы (стандарты,						
жения качества продукции и	качества и безопасности, ме-	методические рекомендации и дру-						
разрабатывать предложения по	тоды идентификации для вы-	гие) на методы контроля качества и						
их устранению	явления опасной, фальсифи-	безопасности продукции						
	цированной и контрафактной	ПК-1.5. 3-2. Знает современные ин-						
	продукции в организации	струменты контроля качества и						
l		1 12 1 1 1 1 1 1						

		1
		управления качеством
		ПК-1.5. 3-3. Знает методы оценки и
		контроля показателей качества и
		безопасности продукции для выяв-
		ления нестандартной и опасной
		продукции
		ПК-1.5. 3-4. Знает методы выявле-
		ния дефектов, вызывающих ухуд-
		шение качественных и количе-
		ственных показателей продукции
		ПК-1.5. 3-5. <b>Знает</b> методы иденти-
		фикации для выявления фальсифи-
		цированной и контрафактной про-
		дукции в организации
		ПК-1.5. У-1. Умеет применять на
		практике нормативно-технические
		документы (стандарты, методиче-
		ские рекомендации и другие) на
		методы контроля качества и без-
		опасности продукции
		ПК-1.5. У-2. Умеет применять со-
		временные инструменты контроля
		качества и управления качеством
		ПК-1.5. У-3. Умеет применять ме-
		тоды оценки и контроля показате-
		лей качества и безопасности про-
		дукции (методы квалиметрического
		анализа продукции)
		ПК-1.5. У-4. Умеет применять со-
		временные методы выявления де-
		фектов, вызывающих ухудшение
		качественных и количественных
		показателей продукции
		ПК-1.5. У-5. Умеет применять ме-
		тоды идентификации для выявления
		фальсифицированной и контра-
		фактной продукции в организации
ПК-5. Способен выполнять	ПК-5.1. Оформляет заявки на	ПК-5.1. 3-1. Знает основные поня-
мероприятия по результатам	подтверждение соответствия	тия стандартизации и подтвержде-
государственного надзора,	продукции в соответствии с	ния соответствия отдельных групп
межведомственного	установленными правилами и	продовольственных и непродоволь-
и ведомственного контроля	предоставляет отчеты о вы-	ственных товаров
внедрения и	полненных работах и их ре-	ПК-5.1. 3-2. Знает порядок разра-
соблюдения технических ре-	зультатах	ботки, оформления, утверждения и
гламентов, стандартов и тех-		внедрения документов по подтвер-
нических условий		ждению соответствия
по качеству продукции, подго-		ПК-5.1. 3-3. Знает технические ха-
товке продукции		рактеристики продукции (отдель-
к подтверждению соответ-		ных групп продовольственных и
ствия		непродовольственных товаров) и
		технологию ее производства
		ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр
		сертификатов соответствия продук-
		ции
		ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять тех-
		ническую документацию, удостове-
		ряющую качество продукции

ПК-5. Способен выполнять	ПК-5.2. Предоставляет в испы-	ПК-5.2. 3-1. Знает основные поня-
мероприятия по результатам	тательные лаборатории техни-	тия стандартизации и подтвержде-
государственного надзора,	ческих документов и образцов	ния соответствия в области отбора
межведомственного	продукции	проб и образцов для исследований в
и ведомственного контроля		испытательных лабораториях
внедрения и		ПК-5.2. З-2. Знает порядок отбора
соблюдения технических ре-		проб и представления технических
гламентов, стандартов и тех-		документов и образцов продукции в
нических условий		испытательные лаборатории
по качеству продукции, подго-		ПК-5.2. У-1. Умеет осуществлять
товке продукции		отбора проб и представлять техни-
к подтверждению соответ-		ческие документы и образцы про-
ствия		дукции в испытательные лаборато-
		рии
		ПК-5.2. У-2. Умеет оформлять тех-
		ническую документацию, удостове-
		ряющую качество продукции по
		результатам лабораторных исследо-
		ваний
ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.1. Умеет проводить при-	ПК-7.1. 3-1. Знает нормативную и
вать и управлять процессами	емку продукции по количе-	техническую документацию по
транспортирования, хранения,	ству, качеству и комплектно-	правилам приемки и оценки каче-
приемки и реализации продук-	сти, устанавливать соответ-	ства и безопасности продукции
ции	ствие ее качества и безопасно-	ПК-7.1. 3-2. Знает требования к ка-
	сти требованиям технических	честву и безопасности продукции,
	регламентов, стандартов и	установленные нормативно-
	другим документам	технической документацией (тех-
		ническими регламентами, стандар-
		тами 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. <b>Умеет</b> применять нор-
		мативную и техническую докумен-
		тацию по правилам приемки и
		оценки качества и безопасности
		продукции
		ПК-7.1. У-2. Умеет проводить при-
		емку продукции по количеству, ка-
		честву и комплектности, определять
		требования к продукции разных
		видов и групп и устанавливать со-
		ответствие ее качества и безопасно-
		сти техническим регламентам,
		стандартам и другим нормативным
W. 5. 0. 5	777.5.0	документам
ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.2. Осуществляет кон-	ПК-7.2. 3-1. <b>Знает</b> требования к
вать и управлять процессами	троль за соблюдением требо-	упаковке и маркировке продукции,
транспортирования, хранения,	ваний к упаковке и маркиров-	правила и сроки хранения, транс-
приемки и реализации продук-	ке, правил и сроков хранения,	портирования и реализации про-
ции	транспортирования и реализа-	дукции, способы и требования,
	ции продукции, правил их вы-	предъявляемые к складированию
	кладки в местах продажи	товарно-материальных ценностей

THE Z O VI 1 VI
ПК-7.2. У-1. <b>Умеет</b> правильно раз-
мещать продукцию на хранение;
осуществлять контроль за соблюде-
нием 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

			Трудоемкость, академические часы							-1		аз-
№ п/п	Наименование раздела, темы дисци- плины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подго- товка	Самостоятельная рабо- та/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для ауди- торных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ раз- делу или по всему куру в це лом)
				Семе	стр 5							
1.	Тема 1. Молоко, молочные и жировые продукты. Состояние рынка молока, молочной и жировой продукции Современная классификация молочной и жировой продукции. Состояние российского и международного рынка молока, молочных и жировых продуктов. Перспективные направления производства молочных и жировых продуктов. Научно обоснованные нормы потребления молочной продукции	4	-	-	-	4/-	8	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-4. ПК-1.1.3-5.	О.	-	-
2	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства  Химический состав и свойства основных компонентов коровьего молока и сливок. Образование молока. Факторы, влияющие на состав молока. Особенности химического состава молока других видов животных. Физико-химические свойства коровьего молока. Биохимические, химические и физические процессы, протекающие в молоке	4	-	6	-	6/-	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. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1. У-5 ПК-1.1. У-5 ПК-1.2.3-1	О.	-	P.

под воздействием различных факторов.			ПК-1.2	У-1.		
Влияние термической обработки на каче-			ПК-1.2			
			ПК-1.3	3-1		
ство и сохраняемость молока. Чужеродные			ПК-1.3	3-2		
вещества молока			ПК-1.3	3-3		
			ПК-1.3			
			ПК-1.3			
			ПК-1.3			
			ПК-1.4	3-1		
			ПК-1.4			
			ПК-1.4	V-1		
			ПК-1.4	V-2		
			ПК-1.5	3_1		
			ПК-1.5	3_2		
			ПК-1.5			
			ПК-1.5			
			ПК-1.5			
			ПК-1.5			
			ПК-1.5			
			ПК-1.5	. y - 2 V 2		
			ПК-1.5			
			ПК-1.5	. y -4 V 5		
			IIK-1.3	. y-J		
			ПК-5.1	. 3-1		
			ПК-5.1			
			ПК-5.1			
			ПК-5.1			
			ПК-5.1			
			ПК-5.1	. y-3		
			ПК-5.2			
			ПК-5.2	. 3-2		
			ПК-5.2	. У-1		
			ПК-5.2			
			ПК-7.1			
			ПК-7.1			
			ПК-7.1			
			ПК-7.1			
			ПК-7.1			
			ПК-7.2			
			ПК-7.2	. У-1	1	

3.	<b>Тема 3. Кисломолочные продукты.</b> Пищевое и диетическое значение кисломолочных продуктов. Классификация. Кисломолочные жидкие продукты. Классификация. Биотехнология производства.	4	-	6	-	6/-	16	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.	O.	-	P.
	Формирование качества на этапах производства. Ассортимент кисломолочных жидких продуктов. Основные понятия согласно							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			
	техническому регламенту. Функциональные кисломолочные жидкие продукты их место в питании человека. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хра-								ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2.			
	нения. Дефекты кисломолочных жидких продуктов. Сметана и продукты на ее основе. Классификация. Пищевая ценность.								ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2.			
	Формирование качества сметаны на этапах производства. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хра-								ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2.			
	нения. Дефекты сметаны. Творог и творожные продукты. Классификация. Пищевая ценность. Биохимия производства. Способы производства. Ассортимент. Основные								ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1			
	понятия согласно Техническому регламенту. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты								ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3			
	творога								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. З-2 ПК-5.2. У-1			13

	T	ı	1			ı		Γ	THE 50 M C		ı	
									ПК-5.2. У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
4.	Тема 4. Молочные, молокосодержа-	4	-	6	-	4/-	14	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	K.	-
	щие, молочные составные консервы.							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	Жидкие молочные консервы. Сгущенные							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	молочные консервы. Классификация. Пи-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
								ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	щевая ценность. Основы производства,							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	формирование качества на этапах производ-							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	ства. Ассортимент. Упаковка, маркировка.							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	Транспортирование. Условия и сроки хра-							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	нения. Дефекты. Сухие молочные консервы.								ПК-1.1. У-4			
	Ассортимент. Пищевая ценность. Способы								ПК-1.1.У-5			
	производства сухих молочных консервов.								ПК-1.2.3-1			
									ПК-1.2.3-2.			
	Упаковка, маркировка. Транспортирование.								ПК-1.2.У-1.			
	Условия и сроки хранения. Дефекты. Моло-								ПК-1.2.У-2.			
	косодержащие и молочные составные кон-								ПК-1.3 3-1			
	сервы. Состав. Пищевая ценность. Способы								ПК-1.3.3-2.			
	производства. Ассортимент. Упаковка, мар-								ПК-1.3. 3-3.			
	кировка. Транспортирование. Условия и								ПК-1.3.У-1.			
	сроки хранения. Дефекты								ПК-1.3.У-2.			
	ороки хринония. дофекты								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. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1			
5.	Тема 5. Масло коровье. Масло коровье. Химический состав и пищевая ценность. Общая и товароведная классификация. Спо- собы производства и их влияние на свой- ства, и качество масла. Ассортимент. Упа- ковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты. Топленое масло. Химический состав и пи- щевая ценность. Характеристика сырья. Производство. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хра- нения. Дефекты	2	-	4	-	10/-	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. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-3 ПК-1.1. У-5 ПК-1.1. У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3.	-	К/р	P.

						Т		1			1	
									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 У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
	Контактная работа по промежуточной					-/2	2					
	аттестации (Катт)											
Итого з	ва 5 семестр	18	-	22	-	30/2	72	X	X	X	Х	X
	The second secon		l		Cen	естр 6	1					
	The Control of the Co	4	1		CCIV		11	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	0	T.C.	
6.	Тема 6. Сыры. Химический состав и пи-	4	-	6	-	1/-	11	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	К.	-
	щевая ценность. Классификация. Основы							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	производства, факторы, формирующие ви-							ПК-1.3	ПК-1.1.3-3			
	довые особенности и качество сыров. Ас-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	сортимент натуральных сычужных сыров.							ПК-1.3	ПК-1.1 3-6			
	Биохимические процессы, происходящие в							ПК-5.1	ПК-1.1 У-1			
	сырах при созревании. Изменение качества							ПК-3.2 ПК-7.1	ПК-1.1. У-1			
	сыров в процессе хранения. Дефекты сыров.							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
								11K-7.2	ПК-1.1 У-3			
	Кисломолочные сыры. Классификация.								ПК-1.1. У-4			
	Особенности производства. Плавленые								ПК-1.1.у-3			
	сыры. Классификация. Особенности сырья,								ПК-1.2.3-1			
	производства и химического состава, пище-								ПК-1.2.У-1.			
ı												
	вая ценность. Ассортимент. Тара, упаковка,											
	вая ценность. Ассортимент. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и								ПК-1.2.У-2.			

		1	-				1
					ПК-1.3 3-1		
					ПК-1.3.3-2.		
					ПК-1.3. 3-3.		
					ПК-1.3.У-1.		
					ПК-1.3.У-2.		
					ПК-1.3. У.3		
					ПК-1.4 3-1		
					ПК-1.4. 3-2		
					ПК-1.4. У-1		
					ПК-1.4. У-2		
					ПК-1.5. 3-1		
					ПК-1.5. 3-2		
					ПК-1.5. 3-3		
					ПК-1.5. 3-4		
					ПК-1.5. 3-5		
					ПК-1.5. У-1		
					ПК-1.5. У-2		
					ПК-1.5. У-3		
					ПК-1.5. У-4		
					ПК-1.5. У-5		
					ПК-5.1. 3-1		
					ПК-5.1. 3-2		
					ПК-5.1. 3-3		
					ПК-5.1. У-1		
					ПК-5.1. У-2		
					ПК-5.1. У-3		
					ПК-5.2. 3-1		
					ПК-5.2. 3-2		
					ПК-5.2. У-1		
					ПК-5.2. У-2		
					ПК-7.1. 3-1		
					ПК-7.1. 3-1		
					ПК-7.1. У-1		
					ПК-7.1. У-1		
					ПК-7.1. У-2		
					HK-7.2. 3-1		
					ПК-7.2. У-1		

7.	Тема 7. Мороженое. Классификация.	2	-	4	-	1/-	7	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	K.	-
	Химический состав и пищевая ценность.							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	Характеристика сырья, основы производ-							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	ства. Ассортимент. Тара, упаковка, марки-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	ровка. Транспортирование. Условия и сроки							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	хранения и реализации. Дефекты							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	хранения и реализации. дефекты							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
								ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
								ПК-7.2	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. У-2			
										ПК-7.1. 3-1			
										ПК-7.1. 3-2			
										ПК-7.1. У-1			
										ПК-7.1. У-2			
										ПК-7.2. 3-1			
-										ПК-7.2. У-1	_		
	8.	Тема 8. Детские молочные продукты.	2	-	2	-	1/-	5	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	К.	-
		Сравнительная характеристика химического							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
		состава женского молока и коровьего моло-							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
		ка. Классификация и ассортимент детских							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
									ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
		молочных продуктов. Требования, предъяв-							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
		ляемые к качеству исходного сырья. Осо-							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
		бенности производства детских молочных							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
		продуктов: молока, кисломолочных и сухих							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
		продуктов. Тара, упаковка, маркировка.							1110 7.2	ПК-1.1. У-4			
										ПК-1.1.У-5			
		Транспортирование. Условия и сроки хра-								ПК-1.2.3-1			
		нения и реализации								ПК-1.2.3-1			
										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-1			
										ПК-1.5. У-2			
										ПК-1.5. У-4			
			1	1	i	Ì			1	ПК-1.5. У-5	1	1	i l

9.	Тема 9. Химический состав и свой- ства жиров. Химический состав пищевых	2	-	-	-	1/-	3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	IIK-5.1. 3-1 IIK-5.1. 3-2 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. V-1 IIK-5.1. V-2 IIK-5.1. V-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2 V-2 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. V-1 IIK-7.1. V-2 IIK-7.2. V-1 IIK-7.2. V-1 IIK-1.1.3-1 IIK-1.1.3-4 IIK-1.2.3-1	О.	-	-
	жиров. Жирные кислоты. Общая характеристика и классификация. Вещества, сопутствующие триглицеридам в жирах. Значение жиров в питании человека. Физические свойства пищевых жиров. Химические изменения жиров в процессе хранения: гидролиз, окисление, осаливание, образование штаффа, высыхание, полимеризация. Изменение жиров при промышленной переработке: гидрогенизация, переэтерификация, разделение глицеридов							ПК-1.5	IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.Y-1. IIK-1.2.Y-2. IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2. IIK-1.3.Y-1. IIK-1.3.Y-2. IIK-1.3. Y-3. IIK-1.5. Y-4 IIK-1.5. Y-5 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. Y-3			

10.	Тема 10. Растительные масла. Харак-	4	-	4	-	1/-	9	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	О.	К.	-
	теристика масличного сырья. Классифика-							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	ция. Химический состав и пищевая цен-							ПК-1.3	ПК-1.2. 3-3			
	ность растительных масел. Производство							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	растительных масел, технологические фак-							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
								ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	торы, формирующие их качество. Рафина-							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	ция масел. Физические, химические и физи-							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	ко-химические методы очистки масел. Ас-							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	сортимент растительных масел и товаро-								ПК-1.1. У-4			
	ведная характеристика. Упаковка, марки-								ПК-1.1.У-5			
	ровка, транспортирование, хранение расти-								ПК-1.2.3-1			
	тельных масел								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			
			1		1	1	1	İ	ПК-5.2. У-1			

									ПК-5.2 У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
11.	Тема 11. Маргариновая продукция. Классификация. Химический состав и пищевая ценность маргарина. Производство маргарина. Основное и вспомогательное сырье. Ассортимент и характеристика отдельных видов маргарина. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты маргарина	4	-	4	-	4/-	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	IIK-1.1.3-1. IIK-1.1.3-2. IIK-1.2. 3-3 IIK-1.2. 3-3 IIK-1.1.3-4. IIK-1.1.3-5. IIK-1.1.3-6 IIK-1.1. Y-1 IIK-1.1. Y-2 IIK-1.1. Y-2 IIK-1.1. Y-3 IIK-1.1. Y-4 IIK-5.1. Y-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. Y-1 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. 3-2 IIK-7.1. Y-1 IIK-7.1. Y-2 IIK-7.2. Y-1	O.	-	P.
12.	Тема 12. Майонезная продукция.  Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Сырье и технология производства майонеза. Ассортимент. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты майонеза	4	-	6	-	4/-	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. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-2 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.	К.	P.

IIK-1.3.2.   IIK-1.3.3.   IIK	_					 		
IRC1.33-2						ПК-1.3.3-2.		
IRC13.3-2.   IRC13.3-3.   IRC13.3-1.   IRC13.3-1.   IRC13.3-2.   IRC13.3-2.   IRC14.3-1.   IRC14.3-1.   IRC14.3-1.   IRC14.3-2.   IRC14.3-1.   IRC14.3-2.   IRC15.3-3.   IRC								
IIK.1.3.3.1 IIK.1.3.V.2. IIK.1.3.V.2. IIK.1.3.V.3. IIK.1.4.3-1 IIK.1.4.3-1 IIK.1.4.3-1 IIK.1.4.V.1 IIK.1.4.V.1 IIK.1.5.3-1 IIK.1.5.3-3 IIK.1.5.3-3 IIK.1.5.3-5 IIK.1.5.V.2 IIK.1.5.V.2 IIK.1.5.V.3 IIK.1.5.V.4 IIK.1.5.V.4 IIK.1.5.V.4 IIK.1.5.V.4 IIK.1.5.V.4 IIK.1.5.V.4 IIK.1.5.V.4 IIK.1.5.V.4 IIK.5.V.5 IIK.5.V.7 IIK.5.V.8 IIK.5.V.9 IIK.7.V.9 IIK.7.V.9 IIK.7.V.9						ПК-1.3.У-1.		
IR-13, y-2						ПК-1.3.3-2.		
IR-13, y-2						ПК-1.3. 3-3.		
IRC13 y 3   IRC14 3   IRC15 y   IR								
III								
IIK.1.4.3-2   IIK.1.4.9-1   IIK.1.4.9-1   IIK.1.4.9-1   IIK.1.4.9-1   IIK.1.4.9-2   IIK.1.5.3-1   IIK.1.5.3-2   IIK.1.5.3-2   IIK.1.5.3-5   IIK.1.5.3-5   IIK.1.5.9-2   IIK.1.5.9-2   IIK.1.5.9-3   IIK.1.5.9-3   IIK.1.5.9-4   IIK.1.5.9-5   IIK.1.5.9-4   IIK.1.5.9-5   IIK.1.5.9-4   IIK.1.5.9-5   IIK.5.1.3-1   IIK.5.1.3-2   IIK.5.1.3-1   IIK.5.1.3-2   IIK.5.1.9-5								
IIK-1.4 V-1   IIK-1.4 V-1   IIK-1.4 V-1   IIK-1.4 V-2   IIK-1.5 3-1   IIK-1.5 3-2   IIK-1.5 3-3   IIK-1.5 3-4   IIK-1.5 3-4   IIK-1.5 3-5   IIK-1.5 V-1   IIK-1.5 V-1   IIK-1.5 V-2   IIK-1.5 V-3   IIK-1.5 V-5						ПК-1.4 3-1		
IIK-1.4, y-1     IIK-1.4, y-2     IIK-1.5, 3-1     IIK-1.5, 3-2     IIK-1.5, 3-3     IIK-1.5, 3-3     IIK-1.5, 3-3     IIK-1.5, 3-5     IIK-1.5, y-2     IIK-1.5, y-2     IIK-1.5, y-2     IIK-1.5, y-3     IIK-1.5, y-4     IIK-1.5, y-5     IIK-5.1, 3-1     IIK-5.1, 3-2     IIK-5.1, 3-3     IIK-5.1, y-1     IIK-5.1, y-2     IIK-5.1, y-2     IIK-5.1, y-3     IIK-5.2, y-1     IIK-5.2, y-1     IIK-5.1, y-2     IIK-5.1, y-3     IIK-5.2, y-1     IIK-7.1, y-2     IIK-								
III1.4. V-2   III1.5. 3-1   III1.5. 3-1   III1.5. 3-2   III1.5. 3-3   III1.5. 3-4   III1.5. 3-5   III1.5. 3-5   III1.5. V-1   III1.5. V-2   III1.5. V-2   III1.5. V-3   III1.5. V-4   III1.5. V-4   III1.5. V-5   III1.5. V-5   III1.5. V-5   III1.5. V-1   III1.5. V-1   III1.5. V-2   III1.5. V-2   III1.5. V-2   III5. V-2						ПК-1 4 У-1		
III-1.5.3-1   III-1.5.3-2   III-1.5.3-2   III-1.5.3-2   III-1.5.3-3   IIII-1.5.3-4   IIII-1.5.3-5   III-1.5.3-5   III-1.5.3-5   III-1.5.3-5   III-1.5.3-5   III-1.5.3-5   III-1.5.3-5   IIII-1.5.3-5   III-1.5.3-5						ПК-1 4 V-2		
IIK-1.5. 3-2 IIK-1.5. 3-3 IIK-1.5. 3-4 IIK-1.5. 3-4 IIK-1.5. 3-5 IIK-1.5. 3-7 IIK-1						ПК-1 5 3-1		
IIK-1.5.3-4   IIK-1.5.3-4   IIK-1.5.3-5   IIK-1.5.3-5   IIK-1.5.5-1   IIK-1.5.5-2   IIK-1.5.5-2   IIK-1.5.5-3   IIK-1.5.5-3   IIK-1.5.5-4   IIK-1.5.5-4   IIK-1.5.5-5   IIK-1.5.5-5   IIK-1.3.2   IIK-5.1.3-2   IIK-5.1.3-2   IIK-5.1.3-3   IIK-5.1.5-1   IIK-5.1.5-3   IIK-5.1.5-3   IIK-5.1.5-3   IIK-5.2.3-1   IIK-5.3.3-1   II						ПК-1.5.3-1		
IIK-1.5. 3-4   IIK-1.5. 3-5   IIK-1.5. 3-5   IIK-1.5. 5-1   IIK-1.5. 5-1   IIK-1.5. 5-2   IIK-1.5. 5-3   IIK-1.5. 5-3   IIK-1.5. 5-3   IIK-1.5. 5-4   IIK-5.1. 3-1   IIK-5.1. 3-2   IIK-5.1. 3-3   IIK-5.1. 3-3   IIK-5.1. 3-3   IIK-5.1. 5-2   IIK-5.1. 5-2   IIK-5.1. 5-2   IIK-5.1. 5-3   IIK-5.2. 3-2   IIK-5.2. 3-2   IIK-5.2. 3-1   IIK-7.1. 3-1   IIK-						ПК-1.5.3-2		
IIK-1.5.3-5   IIK-1.5.9-1   IIK-1.5.9-2   IIK-1.5.9-2   IIK-1.5.9-3   IIK-1.5.9-5   IIK-1.5.9-5   IIK-5.1.3-1   IIK-5.1.3-2   IIK-5.1.3-3   IIK-5.1.3-3   IIK-5.1.3-3   IIK-5.1.9-1   IIK-5.1.9-2   IIK-5.1.9-2   IIK-5.1.9-2   IIK-5.1.9-2   IIK-5.2.3-2   IIK-5.2.9-1   IIK-5.2.3-2   IIK-5.2.9-1   IIK-5.2.3-2   IIK-5.2.9-1   IIK-5.2.3-2   IIK-5.2.9-1   IIK-5.2.9-2						ПК-1.5. 3-4		
IIK-1.5. V-2   IIK-1.5. V-2   IIK-1.5. V-2   IIK-1.5. V-3   IIK-1.5. V-4   IIK-1.5. V-5   IIK-1.5. V-5   IIK-5.1. 3-1   IIK-5.1. 3-2   IIK-5.1. 3-3   IIK-5.1. V-2   IIK-5.1. V-2   IIK-5.1. V-3   IIK-5.2. 3-1   IIK-5.2. 3-2   IIK-5.2. V-1   IIK-5.1. V-2   IIK-5.3. V-2   IIK-5.3. V-2   IIK-5.3. V-2   IIK-5.3. V-2   IIK-5.3. V-2   IIK-5.3. V-3   IIK-7.3. 3-1   IIK-						ПК-1.5. 3-4		
IIK-1.5. y-3						ПК-1.5. <b>3-</b> 5		
IIK-1.5, V-3   IIK-1.5, V-4   IIK-1.5, V-5   IIK-5.1, 3-1   IIK-5.1, 3-2   IIK-5.1, 3-3   IIK-5.1, V-2   IIK-5.1, V-3   IIK-5.1, V-3   IIK-5.2, 3-2   IIK-5.2, V-1   IIK-5.2, V-1   IIK-5.1, V-2   IIK-5.1, V-3   IIK-5.2, V-1   IIK-						ПК-1.5. У-1 ПК 1.5 V 2		
IK-1.5, V-4								
IIK-1.5. V-5   IIK-5.1.3-2   IIK-5.1.3-2   IIK-5.1.3-3   IIK-5.1.3-3   IIK-5.1.5.1   IIK-5.1.5.1   IIK-5.1.5.2   IIK-5.1.5.2   IIK-5.2.5.2   IIK-5.2.5.2   IIK-5.2.5.2   IIK-5.2.5.3-1   IIK								
IK-5.1.3-1						IIK-1.5. y-4		
IIK-5.1. 3-2						ПК-1.5. У-5		
IK-5.1. 3-3   IK-5.1. Y-2   IK-5.1. Y-2   IK-5.1. Y-2   IK-5.1. Y-3   IK-5.2. 3-1   IK-5.2. 3-2   IK-5.2. Y-1   IK-5.1. Y-2   IK-5.1. Y-2   IK-5.2. 3-1   IK-5.2. 3-2   IK-5.2. 3-1   IK-5.2. 3-2   IK-5.2. Y-1   IK-5.2. Y-2   IK-7.1. 3-1   IK-7.1. 3-2   IK-7.1. 3-1   IK-7.1. 3-2   IK-7.1. Y-1						IIK-5.1.3-1		
IIK-5.1. V-1   IIK-5.1. V-2   IIK-5.1. V-3   IIK-5.2. 3-1   IIK-5.2. 3-2   IIK-5.2. V-1   IIK-5.1. V-2   IIK-5.1. V-2   IIK-5.2. V-1   IIK-5.1. V-2   IIK-5.2. 3-2   IIK-5.2. 3-2   IIK-5.2. V-1   IIK-5.2. V-2   IIK-7.1. 3-1   IIK-7.1. 3-2   IIK-7.1. 3-1   IIK-7.1. V-1   IIK-7.1. V-1   IIK-7.1. V-2   IIK-7.2. 3-1   IIK-7.3. 3-1   IIK-						HK-5.1. 3-2		
IIK-5.1. y-2						11K-5.1. 3-3		
IIK-5.1. V-3						ПК-5.1. У-1		
IK-5.2.3-1								
ПК-5.2. 3-2 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. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. Y-2 ПК-7.1. У-2 ПК-7.1. У-2						ПК-5.1. У-3		
IIK-5.2. V-1						11K-5.2. 3-1		
ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. З-1 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. З-1 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. З-1								
IIK-5.1. Y-3   IIK-5.2. 3-1   IIK-5.2. 3-2   IIK-5.2. Y-1   IIK-5.2. Y-2   IIK-7.1. 3-1   IIK-7.1. Y-1   IIK-7.1. Y-1   IIK-7.1. Y-2   IIK-7.2. 3-1   IIK-7.2. 3-1						ПК-5.2. У-1		
IIK-5.2. 3-1   IIK-5.2. 3-2   IIK-5.2. V-1   IIK-5.2. V-2   IIK-7.1. 3-1   IIK-7.1. V-1   IIK-7.1. V-2   IIK-7.2. 3-1						ПК-5.1. У-2		
IIK-5.2. 3-2   IIK-5.2. V-1   IIK-5.2. V-2   IIK-7.1. 3-1   IIK-7.1. V-1   IIK-7.1. V-2   IIK-7.2. 3-1								
IIK-5.2. V-1   IIK-5.2. V-2   IIK-7.1. 3-1   IIK-7.1. V-1   IIK-7.1. V-2   IIK-7.2. 3-1						ПК-5.2. 3-1		
ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1						ПК-5.2. 3-2		
ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1						ПК-5.2. У-1		
ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1								
ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1						ПК-7.1. 3-1		
ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1						ПК-7.1. 3-2		
ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1						ПК-7.1. У-1		
ПК-7.2. 3-1								
ПК-7.2. У-1								
						ПК-7.2. У-1		

13.	Тема 13. Жиры животные топленые.	2	_	4	l -	5/-	11	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	К/р	-
	Характеристика масличного сырья. Класси-							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2		1	
	фикация. Химический состав и пищевая							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	ценность животных топленых жиров. Про-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
								ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	изводство животных топленых жиров, тех-							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	нологические факторы, формирующие их							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	качество. Рафинация животных топленых							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	жиров. Ассортимент животных топленых							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	жиров и товароведная характеристика. Жи-								ПК-1.1. У-4			
	ры морских млекопитающих и рыб. Упа-								ПК-1.1.У-5			
	ковка, маркировка, транспортирование,								ПК-1.2.3-1			
	хранение животных топленых жиров								ПК-1.2.3-2.			
	хранение животных топленых жиров								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-1.3.3-2.			
									ПК-1.3. 3-3.			
									ПК-1.3.У-1.			

									ITK-5.2. 3-1 ITK-5.2. 3-2 ITK-5.2. Y-1 ITK-5.2. Y-2 ITK-7.1. 3-1 ITK-7.1. Y-1 ITK-7.1. Y-2 ITK-7.2. 3-1 ITK-7.2. Y-1			
	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)					-/2	2					
	Консультация перед экзаменом (КЭ)					-/2	2					
	Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)					32/-	32					
Итого за	а 6 семестр	24	-	30	-	50/4	108	X	X	X	X	X
Всего по	дисциплине	42	-	52	-	80/6	180	X	х	X	X	X

## Для студентов очно-заочной формы обучения

Таблица 4

	T							ı	1		1	Таолица 4
		Т	`рудое	мкость	, акаде	мические час	ы	-9:	¤	<b>в</b> -,		жо- х(- все-
№ п/п	Наименование раздела, темы дисци- плины	Лекции	Практические за- нятия	Лабораторные за- нятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катт	Всего	Индикаторы достиже- ния компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческо- го рейтинга (по теме(- ам)/ разделу или по все- му куру в целом)
				Семе	стр 5							
1.	Тема 1. Молоко, молочные и жиро-	4	-	-	-	10/-	14	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-4.	O.	-	-
	вые продукты. Состояние рынка мо- лока, молочной и жировой продукции Современная классификация молочной и жировой продукции. Состояние российско- го и международного рынка молока, молоч- ных и жировых продуктов. Перспективные направления производства молочных и жи- ровых продуктов. Научно обоснованные нормы потребления молочной продукции								ПК-1.1.3-5.			
2	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства  Химический состав и свойства основных компонентов коровьего молока и сливок.  Образование молока. Факторы, влияющие на состав молока. Особенности химического состава молока других видов животных.  Физико-химические свойства коровьего молока. Биохимические, химические и физические процессы, протекающие в молоке под воздействием различных факторов.  Влияние термической обработки на качество и сохраняемость молока.	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	IIK-1.1.3-1. IIK-1.1.3-2 IIK-1.1.3-3 IIK-1.1.3-4. IIK-1-1.3-5. IIK-1.1.3-6 IIK-1.1. Y-1 IIK-1.1. Y-2 IIK-1.1. Y-3 IIK-1.1. Y-4 IIK-1.1. Y-5 IIK-1.2.3-1 IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.Y-1. IIK-1.2.Y-2.	О.	-	Р.

Чужеродные вещества молока			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. У-2	
			ПК-7.1. 3-1	
			ПК-7.1. 3-2	
			ПК-7.1. 3-3	
			ПК-7.1. У-1	
			ПК-7.1. У-2	
			ПК-7.2. 3-1	
			ПК-7.2. У-1	

3.	Тема 3. Кисломолочные продукты.	2	-	4	-	8/-	14	ПК-1.1 ПК-1.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-2	O.	-	P.
	Пищевое и диетическое значение кисломо-							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	лочных продуктов. Классификация.							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	Кисломолочные жидкие продукты. Класси-							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	фикация. Биотехнология производства.							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	Формирование качества на этапах произ-							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	водства. Ассортимент кисломолочных жид-							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	ких продуктов. Основные понятия согласно							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	техническому регламенту. Функциональные								ПК-1.1. У-4			
	кисломолочные жидкие продукты их место								ПК-1.1.У-5			
	в питании человека. Упаковка, маркировка.								ПК-1.2.3-1			
	Транспортирование. Условия и сроки хра-								ПК-1.2.3-2.			
	нения. Дефекты кисломолочных жидких								ПК-1.2.У-1.			
	продуктов. Сметана и продукты на ее осно-								ПК-1.2.У-2.			
	ве. Классификация. Пищевая ценность.								ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2.			
	Формирование качества сметаны на этапах								ПК-1.3.3-2.			
	производства. Упаковка, маркировка.								ПК-1.3.У-1.			
	Транспортирование. Условия и сроки хра-								ПК-1.3.У-2.			
	нения. Дефекты сметаны. Творог и творож-								ПК-1.3. У.3			
	ные продукты. Классификация. Пищевая								ПК-1.4 3-1			
	ценность. Биохимия производства. Спосо-								ПК-1.4. 3-2			
	бы производства. Ассортимент. Основные								ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-2			
	понятия согласно Техническому регламен-								ПК-1.5. 3-1			
	ту. Упаковка, маркировка. Транспортирова-								ПК-1.5. 3-2			
	ние. Условия и сроки хранения. Дефекты								ПК-1.5. 3-3			
	творога								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			
											1	

				I	1	I			ПК-5.2. У-2		1	
									ПК-5.2. У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.2. У-1			
4.	Torra 4 Marayyyya waxayaaayanya	2	_	4	_	8/-	14	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	0.	К.	
4.	Тема 4. Молочные, молокосодержа-		_	4	_	0/-	14	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	K.	-
	щие, молочные составные консервы.							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	Жидкие молочные консервы. Сгущенные							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	молочные консервы. Классификация. Пи-							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	щевая ценность. Основы производства,							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	формирование качества на этапах производ-							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	ства. Ассортимент. Упаковка, маркировка.							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	Транспортирование. Условия и сроки хра-							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	нения. Дефекты. Сухие молочные консервы.								ПК-1.1. У-4			
	Ассортимент. Пищевая ценность. Способы								ПК-1.1.У-5			
	производства сухих молочных консервов.								ПК-1.2.3-1			
									ПК-1.2.3-2.			
	Упаковка, маркировка. Транспортирование.								ПК-1.2.У-1.			
	Условия и сроки хранения. Дефекты. Моло-								ПК-1.2.У-2.			
	косодержащие и молочные составные кон-								ПК-1.3 3-1			
	сервы. Состав. Пищевая ценность. Способы								ПК-1.3.3-2.			
	производства. Ассортимент. Упаковка, мар-								ПК-1.3. 3-3.			
	кировка. Транспортирование. Условия и								ПК-1.3.У-1.			
	сроки хранения. Дефекты								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			
		I		ĺ					ПК-5.1. 3-1		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-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1			
5.	Тема 5. Масло коровье. Масло коровье. Химический состав и пищевая ценность. Общая и товароведная классификация. Спо- собы производства и их влияние на свой- ства, и качество масла. Ассортимент. Упа- ковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты. Топленое масло. Химический состав и пи- щевая ценность. Характеристика сырья. Производство. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хра- нения. Дефекты	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 У-1 ПК-1.1 У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1 У-5 ПК-1.1 У-5 ПК-1.1 У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3 У-1. ПК-1.3 У-2. ПК-1.3 У-1. ПК-1.3 У-2. ПК-1.3 У-3. ПК-1.3 У-1. ПК-1.3 У-2. ПК-1.3 У-2. ПК-1.3 У-3. ПК-1.3 У-3. ПК-1.4 О-3. ПК-1.5 О-3. ПК-1.5 О-3. ПК-1.5 О-3.	-	K/p	P.

									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-2			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2 У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
	Контактная работа по промежуточной					-/2	2					
	аттестации (Катт)											
Итого		12	-	16	-	42/2	72	X	X	X	X	X
						Семестр 6						
6.	Тема 6. Сыры. Химический состав и пи-	4	-	4	-	4/-	12	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	К.	-
	щевая ценность. Классификация. Основы							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	производства, факторы, формирующие ви-							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	довые особенности и качество сыров. Ас-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	сортимент натуральных сычужных сыров.							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	Биохимические процессы, происходящие в							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	сырах при созревании. Изменение качества							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	сыров в процессе хранения. Дефекты сыров.							ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3			
	Кисломолочные сыры. Классификация.							11K-1.2	ПК-1.1 У-3			
									ПК-1.1. У-4			
	Особенности производства. Плавленые								ПК-1.2.3-1			
	сыры. Классификация. Особенности сырья,								ПК-1.2.3-2.			
	производства и химического состава, пище-								ПК-1.2.У-1.			
	вая ценность. Ассортимент. Тара, упаковка,								ПК-1.2.У-2.			
	маркировка. Транспортирование. Условия и								ПК-1.3 3-1			
	сроки хранения и реализации. Дефекты								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. У-1	
				ПК-3.2. У-2	
				ПК-7.1. 3-1	
				ПК-7.1. 3-2	
				ПК-7.1. У-1	
				ПК-7.1. У-2	
				ПК-7.2. 3-1	
				ПК-7.2. У-1	

7.	Тема 7. Мороженое. Классификация.	2	-	2	-	4/-	8	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	K.	-
	Химический состав и пищевая ценность.							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	Характеристика сырья, основы производ-							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	ства. Ассортимент. Тара, упаковка, марки-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	ровка. Транспортирование. Условия и сроки							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	хранения и реализации. Дефекты							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	хранения и реализации. дефекты							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
								ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
								ПК-7.2	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			
1									ПК-5.2. 3-1			
1		1	1	1		l	1		ПК-5.2. 3-2		I	

							ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
8.	Тема 8. Детские молочные продукты. Сравнительная характеристика химического состава женского молока и коровьего молока. Классификация и ассортимент детских молочных продуктов. Требования, предъявляемые к качеству исходного сырья. Особенности производства детских молочных продуктов: молока, кисломолочных и сухих продуктов. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации	2	2	4/-	8	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	TK-1.1.3-1.     TK-1.1.3-2.     TK-1.1.3-2.     TK-1.1.3-3.     TK-1.1.3-4.     TK-1.1.3-5.     TK-1.1.3-6.     TK-1.1.1.5-1.     TK-1.1.1.5-2.     TK-1.1.5-3.     TK-1.1.5.3-1.     TK-1.2.3-2.     TK-1.2.3-2.     TK-1.2.3-2.     TK-1.2.3-2.     TK-1.3.3-2.     TK-1.3.3-3.     TK-1.3.3-2.     TK-1.3.3-3.     TK-1.5.3-3.     TK-1.5.3-3.     TK-1.5.3-5.     TK-1.5.3-1.     TK-1.5	О.	K.	

9.	Тема 9. Химический состав и свойства жиров. Химический состав пищевых жиров. Жирные кислоты. Общая характеристика и классификация. Вещества, сопутствующие триглицеридам в жирах. Значение жиров в питании человека. Физические свойства пищевых жиров. Химические изменения жиров в процессе хранения: гидролиз, окисление, осаливание, образование штаффа, высыхание, полимеризация. Изме-	2	-	-	-	4/-	6	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.5 ПК-5.1	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. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. У-1 ПК-7.2. У-1 ПК-1.1.3-4. ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2.	О.	-	-
	менения жиров в процессе хранения: гидро- лиз, окисление, осаливание, образование штаффа, высыхание, полимеризация. Изме- нение жиров при промышленной перера-								ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1.			
	ботке: гидрогенизация, переэтерификация, разделение глицеридов								ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. З-3 ПК-5.1. У-3			

10.	Тема 10. Растительные масла. Харак-	2	-	4	-	4/-	10	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	О.	K.	-
	теристика масличного сырья. Классифика-							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	ция. Химический состав и пищевая цен-							ПК-1.3	ПК-1.2. 3-3			
	ность растительных масел. Производство							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	растительных масел, технологические фак-							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	торы, формирующие их качество. Рафина-							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
								ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	ция масел. Физические, химические и физи-							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	ко-химические методы очистки масел. Ас-							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	сортимент растительных масел и товаро-								ПК-1.1. У-4			
	ведная характеристика. Упаковка, марки-								ПК-1.1.У-5			
	ровка, транспортирование, хранение расти-								ПК-1.2.3-1			
	тельных масел								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			
		1	1	1	1	1			ПК-5 2 V-1		1	

11.   Тема II. Маргариновая продукция.   2   - 2   - 4/- 8   IIK-1.   IIK-1.   3-2   IIK-1.   3-2   IIK-1.   3-3   IIK-1.   3-4   IIK-1.   3-5   IIK-1.   3-6   IIK-1.   IIK-1.   IIK-1.   IIK-1.   3-6   IIK-1.   IIK-1.   IIK-1.   3-6   IIK-1.   IIK-1										ПК-5.2 У-2 ПК-7.1. 3-1			
11.   Тема 11. Маргариновая продукция.   2   - 2   - 4/- 8   11К-1.1   11К-1.2   3-1   11К-1.2   3-1   11К-1.3   11K-1.3										ПК-7.1. 3-2			
11.   Тема 11. Маргариновая продукция.   2   - 2   - 4/- 8   IIK-1.1   IIK-1.1.3-1   IIK-1.2.3-1   IIK-1.2.3-1   IIK-1.2.3-1   IIK-1.3-2   IIK-1.3-2   IIK-1.3-2   IIK-1.3-2   IIK-1.3-4   IIK-1.3-4   IIK-1.3-4   IIK-1.3-5   IIK-1.3-6   IIK-3.5   IIK-1.3-6   IIK-3.5   IIK-3.													
11.   Тема 11. Маргариновая продукция. Классификация. Химический состав и пищевая ценность маргарина. Производство маргарина. Состовное и вспомогательное сырье. Ассортимент и характеристика отдельных видов маргарина. Тара, упаковка, маркировка. Пранспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты маргарина   134.   118-13										ПК-7.1. У-2			
11.     Тема 11. Маргариновая продукция. Классификация. Химический состав и пищевая ценность маргарина. Производство маргарина. Сеновное и вспомогательное сырье. Ассортимент и характеристика отдельных видов маргарина. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты маргарина     2     -     4/-     8     IIK-1.1 IIK-1.1.3-2 IIK-1.1.3-2 IIK-1.2.3-3 IIK-1.2 IIK-1.3-5. IIK-1.2 IIK-1.3-5. IIK-1.2 IIK-1.3-5. IIK-1.3-1. IIK-1.3-5. IIK-1.3-5. IIK-1.3-5. IIK-1.3-5. IIK-1.3-5. IIK-1.3-5. IIK-1.3-5. IIK-1.3-5. IIK-1.3-1. IIK-1.3-5. IIK-1.3-1. IIK-1													
Классификация. Химический состав и пишевая ценность маргарина. Производство мартарина. Основное и вспомогательное сырье. Ассортимент и характеристика отдельных видов маргарина. Тара, упаковка, мархировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты маргарина    IK-1.2   IK-1.3   I													
IIII.   IIIII.   IIII.   IIIII.   IIIII.   IIIII.   IIIII.   IIIII.   IIIII.   IIIIII.   IIIIIIII	11.	Тема 11. Маргариновая продукция.	2	-	2	-	4/-	8			Ο.	-	P.
мартарина. Основное и вспомогательное сырье. Ассортимент и характеристика отдельных видов мартарина. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты маргарина    IK-1.3   IK-1.													
маргарина. Основное и вспомогательное сырье. Ассортимент и характеристика отдельных видов маргарина. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты маргарина    MK-1.3   MK-1.3   MK-1.3   MK-1.3   MK-1.1   MK-1.2   MK-1.3   MK-1.2   MK-1.3   MK-1.		щевая ценность маргарина. Производство											
сырье. Ассортимент и характеристика отдельных видов маргарина. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты маргарина    IIK-1.1   IIK-1.1   IIK-1.1   IV-1   IIK-1.1   IIK-1.1   IIK-1.1   IIK-1.1   IIK-1.1   IIK-1.1   IIK-1.1   IIK-1.1   IIK-1.1   IIK-1.2   IIK-1.1   IIK-1.2   IIK-1.1   IIK-1.2   IIK-1.1   IIK-1.2   IIK-1.2   IIK-1.2   IIK-1.2   IIK-1.3   I		маргарина. Основное и вспомогательное											
дельных видов маргарина. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты маргарина    IIII. 1.													
маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты маргарина    IIK-1.1 V-2   IIK-1.1 V-3   IIK-1.1 V-3   IIK-1.1 V-5   IIK-1.1 V-5   IIK-1.2 V-1   IIK-1.2 V-1   IIK-1.2 V-1   IIK-1.2 V-1   IIK-1.2 V-1   IIK-1.2 V-1   IIK-1.3 V-1   IIK-1.4 V-1   IIK-1.4 V-1   IIK-1.5 S-2   IIK-1.5 S-3   IIK-1.5 S-5   IIK-1.5													
сроки хранения. Дефекты маргарина    IIK-7.2   IIK-1.1 У-3   IIK-1.1 У-4   IIK-1.1 У-5   IIK-1.2 У-1   IIK-1.2 У-2   IIK-1.2 У-2   IIK-1.3 З-2   IIK-1.3 З-2   IIK-1.3 У-2   IIK-1.3 У-2   IIK-1.3 У-2   IIK-1.4 З-2   IIK-1.4 З-2   IIK-1.4 З-2   IIK-1.5 З-3   IIK-1.5 З-2   IIK-1.5 З-2   IIK-1.5 З-2   IIK-1.5 З-4   IIK-1.5 З-5   IIK-1.5 З-5		маркировка Транспортирование Условия и											
IIK-1.1, V-4   IIK-1.2, V-5   IIK-1.2, V-5   IIK-1.2, V-1   IIK-1.2, V-2   IIK-1.2, V-2   IIK-1.3, V-1   IIK-1.3, V-2   IIK-1.3, V-1   IIK-1.3, V-1   IIK-1.3, V-2   IIK-1.3, V-3   IIK-1.4, V-1   IIK-1.4, V-2   IIK-1.5, S-3   IIK-1.5, S-2   IIK-1.5, S-3   IIK-1.5, S-3   IIK-1.5, S-4   IIK-1.5, S-5   IIK-													
IK-1.1.V-5		сроки хрансния. дефекты маргарина							111X-7.2				
IIK-1.2.3-1   IIK-1.2.3-2   IIK-1.2.9-1   IIK-1.2.9-2   IIK-1.3.3-1   IIK-1.3.3-1   IIK-1.3.3-3   IIK-1.3.3-1   IIK-1.3.3-2   IIK-1.3.3-2   IIK-1.4.3-2   IIK-1.4.3-2   IIK-1.4.3-2   IIK-1.5.3-1   IIK-1.5.3-2   IIK-1.5.3-3   IIK-1.5.3-3   IIK-1.5.3-3   IIK-1.5.3-5													
IK-1.2.3-2.   IK-1.2.7-1.   IK-1.2.7-1.   IK-1.2.7-1.   IK-1.3.3-1   IK-1.3.3-2.   IK-1.3.3-2.   IK-1.3.3-3.   IK-1.3.7-1.   IK-1.3.7-1.   IK-1.3.7-2.   IK-1.3.7-2.   IK-1.3.7-2.   IK-1.3.7-3.   IK-1.4.3-1.   IK-1.4.3-2.   IK-1.4.3-2.   IK-1.5.3-3.   IK-1.5.3-3.   IK-1.5.3-3.   IK-1.5.3-3.   IK-1.5.3-3.   IK-1.5.3-3.   IK-1.5.3-3.   IK-1.5.3-5.   I													
ПК-1.2.У-2. ПК-1.3.3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.У-1. 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. V-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-3													
IIK-1.2.V-2.   IIK-1.3.3-1   IIK-1.3.3-2.   IIK-1.3.3-3   IIK-1.3.V-2.   IIK-1.3.V-2.   IIK-1.3.V-3.   IIK-1.4.3-1   IIK-1.4.3-2   IIK-1.4.V-1   IIK-1.4.V-2.   IIK-1.5.3-1   IIK-1.5.3-2   IIK-1.5.3-3   IIK-1.5.3-4   IIK-1.5.3-5   IIK-1.5.													
IIK-1.3 3-1   IIK-1.3 3-2   IIK-1.3 3-2   IIK-1.3 3-3   IIK-1.3 3-2   IIK-1.3 3-2   IIK-1.3 3-2   IIK-1.3 3-2   IIK-1.4 3-1   IIK-1.4 3-2   IIK-1.4 3-2   IIK-1.5 3-1   IIK-1.5 3-2   IIK-1.5 3-3   IIK-1.5 3-3   IIK-1.5 3-3   IIK-1.5 3-5													
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-2. ПК-1.5. 3-1. ПК-1.5. 3-3. ПК-1.5. 3-3. ПК-1.5. 3-4. ПК-1.5. 3-5.													
ПК-1.3. 3-3 ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4. 3-2 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-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.4.3-1 ПК-1.4.3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5													
ПК-1.3. 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-1.3.У-1.			
ПК-1.4 3-1 ПК-1.4 3-2 ПК-1.4 У-1 ПК-1.5 3-1 ПК-1.5 3-2 ПК-1.5 3-3 ПК-1.5 3-4 ПК-1.5 3-5													
ПК-1.4. 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-1.4. 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-1.4. 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. 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. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5										ПК-1.4. У-2			
ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5													
ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5													
ПК-1.5. 3-5													
	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. 3-1 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 У-2			
									ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. З-1 ПК-7.2. У-1			
12.	Тема 12. Майонезная продукция.	2	_	4	_	6/-	12	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	0.	K.	P.
	Классификация. Химический состав и пи-			-				ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			- ,
	щевая ценность. Сырье и технология произ-							ПК-1.3 ПК-1.4	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4.			
	водства майонеза. Ассортимент. Тара, упа-							ПК-1.4	ПК-1-1.3-4.			
	ковка, маркировка. Транспортирование.							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	Условия и сроки хранения. Дефекты майонеза							ПК-5.2 ПК-7.1	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2			
	nesu.							ПК-7.1	ПК-1.1 У-2			
									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-1.4. У-2			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-3			
									ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5			

									ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-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-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. У-2 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. У-1			
13.	Тема 13. Жиры животные топленые. Характеристика масличного сырья. Классификация. Химический состав и пищевая ценность животных топленых жиров. Производство животных топленых жиров, технологические факторы, формирующие их качество. Рафинация животных топленых жиров. Ассортимент животных топленых жиров и товароведная характеристика. Жиры морских млекопитающих и рыб. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение животных топленых жиров	2	-	2	-	4/-	8	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	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. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-4 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-1.3.3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3.	О.	К/р	-

			1			, ,		, ,			
								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. У-2			
								ПК-7.1. 3-1			
								ПК-7.1. 3-2			
								ПК-7.1. У-1			
								ПК-7.1. У-2			
								ПК-7.2. 3-1			
								ПК-7.2. У-1			
Контактная работа по промежуточной					-/2	2					
аттестации в период экз. сессии / сессии					, _	-					
заочников (Каттэк)											
	+	-	1		-/2	2				1	
Консультация перед экзаменом (КЭ)	1										
Самостоятельная работа в период экз.					32/-	32					
сессии (СРэк)											
Итого за 6 семестр	18	-	20	-	66/4	108	X	X	X	X	X
Всего по дисциплине	30	_	36	-	108/6	180	<u> </u>				
'				1							

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях: Onpoc (O.) **Формы заданий для творческого рейтинга:** *Реферат (P.)* 

**Формы текущего контроля:** Контрольные работы (К/р) Кейс (К.)

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

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

#### Основная литература:

- 1. 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: <a href="https://znanium.ru/read?id=438457">https://znanium.ru/read?id=438457</a>
- 2. Чебакова,  $\Gamma$ . В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения: учебное пособие /  $\Gamma$ .В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2024. 336 с. (Высшее образование). DOI 10.12737/1070334. ISBN 978-5-16-019543-8. Текст : электронный. Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=438063">https://znanium.ru/read?id=438063</a>

#### Дополнительная литература:

- 1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. 949 с. ISBN 978-5-394-03848-8.Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=432096
- 2. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. Москва: ИНФРА-М, 2022. 461 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-015307-0. Текст: электронный. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=399409">https://znanium.com/read?id=399409</a>
- 3. Чебакова,  $\Gamma$ . В. Оценка качества молока и молочных продуктов: учебно-методическое пособие /  $\Gamma$ .В. Чебакова, И.А. Зачесова. Москва: ИНФРА-М, 2024. 182 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-010352-5. Текст: электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=446819

#### Нормативные правовые документы:

- 1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1. https://www.consultant.ru/document/cons doc LAW 305/
- 2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». <a href="http://docs.cntd.ru/document/902320560">http://docs.cntd.ru/document/902320560</a>
- 3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». http://docs.cntd.ru/document/499050562
- 4. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию». <a href="http://docs.cntd.ru/document/902320571">http://docs.cntd.ru/document/902320571</a>

#### ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

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

#### ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

#### ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <a href="https://www.elsevier.com/solutions/scopus">https://www.elsevier.com/solutions/scopus</a>

- 2. Исследовательская база данных EBSCO https://www.ebsco.com/
- 3. База данных PATENTSCOPE <a href="https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf">https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf</a>
- 4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational

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

- 1.Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <a href="http://www.gost.ru/">http://www.gost.ru/</a>
- 2.Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <a href="http://www.rospotrebnadzor.ru/">http://www.rospotrebnadzor.ru/</a>
- 3.Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <a href="http://www.interstandart.ru/">http://www.interstandart.ru/</a>
- 4.Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru/
- 5. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей http://www.ozpp.ru/
- 6. Центр независимой потребительской экспертизы <u>www.cnpe.spb.ru</u>
- 7. Международная конфедерация обществ потребителей <u>www.konfop.ru</u>
- 8. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a>

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

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

#### МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Экспертиза и оценка молочных и жировых 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;
  - лабораторией, оснащенной лабораторным оборудованием; для самостоятельной работы:
- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

# IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- ▶ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
  - > Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- ▶ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
  - > Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- ▶ Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы по дисциплине Б1.В.01 Экспертиза и оценка молочных и жировых 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 молочных и жировых товаров» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных заня-	20
ХВИТ	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация	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 обучающегося».

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

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

#### Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров» учебным планом не предусмотрена.

#### Перечень вопросов к зачету:

- 1. Химический состав коровьего молока. Молочный жир.
- 2. Химический состав коровьего молока. Белковые вещества.
- 3. Химический состав коровьего молока. Углеводы.
- 4. Химический состав коровьего молока. Минеральные вещества.
- 5. Химический состав коровьего молока. Ферменты.
- 6. Химический состав коровьего молока. Витамины.
- 7. Физические свойства молока.
- 8. Сенсорные свойства молока.
- 9. Пищевая ценность молока.
- 10. Требования к молоку при приемке.
- 11. Очистка молока.
- 12. Нормализация молока.
- 13. Сепарирование молока.
- 14. Гомогенизация молока
- 15. Роль молока в питании населения.
- 16. Изменение свойств молока под влиянием различных факторов.
- 17. Особенности состава молока различных сельскохозяйственных животных.
- 18. Чужеродные вещества молока.
- 19. Хранение молока.
- 20. Физико-химические свойства молока, характеризующие его качество.
- 21. Ассортимент молока.
- 22. Правила отбора проб молока.
- 23. Пищевая ценность сливок.
- 24. Ассортимент сливок.
- 25. Дефекты питьевого молока и сливок. Требования к упаковке и условиям хранения
- 26. Требования к качеству питьевого молока и сливок.
- 27. Биотехнология производства кисломолочных напитков.
- 28. Ассортимент кисломолочных напитков.
- 29. Способы производства кисломолочных напитков.
- 30. Диетические и лечебно-профилактические свойства кисломолочных напитков.
- 31. Ассортимент кисломолочных напитков лечебно-профилактического назначения.
- 32. Пищевая ценность кисломолочных напитков.
- 33. Классификация кефира
- 34. Органолептические и химические показатели кефира
- 35. Классификация ряженки
- 36. Органолептические и химические показатели ряженки
- 37. Сметана. Пищевая ценность.
- 38. Органолептические и химические показатели сметаны
- 39. Формирование качества сметаны при производстве. Биотехнология.
- 40. Требования к качеству сметаны. Дефекты. Условия хранения.
- 41. Йогурт. Пищевая ценность
- 42. Органолептические и химические показатели йогурта
- 43. Творог и творожные изделия. Пищевая ценность.
- 44. Творог и творожные изделия. Классификация. Ассортимент.
- 45. Способы и биохимия производства творога.
- 46. Молочные консервы пищевая ценность.
- 47. Классификация молочных консервов.
- 48. Способы производства молочных консервов.
- 49. Формирование качества молочных консервов на этапах производства.
- 50. Ассортимент молочных консервов.

- 51. Пороки сгущенных и сухих молочных консервов.
- 52. Молочные продукты сублимационной сушки.
- 53. Масло коровье пищевая ценность и потребительские свойства.
- 54. Способы производства масла коровьего.
- 55. Формирование качества масла коровьего на этапах производства.
- 56. Пороки масла коровьего.
- 57. Масло коровье классификация.
- 58. Масло коровье. Ассортимент.
- 59. Процессы, происходящие при хранении сливочного масла
- 60. Показатели, входящие в балльную оценку сливочного масла
- 61. Требования к качеству сливочного и топленого масла. Дефекты. Упаковка. Хранение масла.

## Перечень вопросов к экзамену:

- 1. Химический состав молока. Роль молока в питании населения.
- 2. Изменение свойств молока под влиянием различных факторов.
- 3. Особенности состава молока различных сельскохозяйственных животных.
- 4. Чужеродные вещества молока.
- 5. Физико-химические свойства молока, характеризующие его качество.
- 6. Ассортимент молока.
- 7. Правила отбора проб молока.
- 8. Пищевая ценность сливок.
- 9. Ассортимент сливок.
- 10. Биотехнология производства кисломолочных напитков.
- 11. Ассортимент кисломолочных напитков.
- 12. Способы производства кисломолочных напитков.
- 13. Диетические и лечебно-профилактические свойства кисломолочных напитков. Ассортимент кисломолочных напитков лечебно-профилактического назначения.
- 14. Пищевая ценность кисломолочных напитков.
- 15. Сметана. Пищевая ценность.
- 16. Формирование качества сметаны при производстве. Биотехнология.
- 17. Творог и творожные изделия. Пищевая ценность.
- 18. Творог и творожные изделия. Классификация. Ассортимент.
- 19. Способы и биохимия производства творога.
- 20. Молочные консервы пищевая ценность. Классификация молочных консервов.
- 21. Способы производства молочных консервов. Формирование качества молочных консервов на этапах производства.
- 22. Ассортимент молочных консервов.
- 23. Пороки сгущенных и сухих молочных консервов.
- 24. Молочные продукты сублимационной сушки.
- 25. Масло коровье пищевая ценность и потребительские свойства.
- 26. Способы производства масла коровьего. Формирование качества масла коровьего на этапах производства.
- 27. Пороки масла коровьего.
- 28. Масло коровье классификация. Ассортимент.
- 29. Сыры. Пищевая ценность и потребительские свойства. Общая классификация сыров.
- 30. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыров.
- 31. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств сыра.
- 32. Сыры сычужные. Классификация. Ассортимент. Товароведная характеристика
- 33. Сыры кисломолочные. Классификация. Ассортимент. Товароведная характеристика.
- 34. Сыры переработанные. Классификация. Ассортимент. Товароведная характеристика.

#### Маркировка сыров.

- 35. Пороки сыров и причины их возникновения.
- 36. Мороженое. Пищевая ценность.
- 37. Формирование качества мороженого на этапах производства.
- 38. Мороженое. Классификация. Ассортимент.
- 39. Пороки мороженого.
- 40. Состав и свойства женского молока.
- 41. Методы приближения молочных смесей к женскому молоку.
- 42. Детские молочные продукты. Классификация. Ассортимент.
- 43. Основные компоненты природных жиров. Вещества, сопутствующие жирам.
- 44. Пигменты жиров. Роль жиров в питании человека и их биологические свойства.
- 45. Способы обработки жиров
- 46. Разделение глицеридов. Классификация пищевых жиров.
- 47. Сырье для производства растительных масел. Характеристика.
- 48. Производство растительных масел.
- 49. Рафинация растительных масел.
- 50. Ассортимент и товароведная характеристика растительных масел.
- 51. Животные топленые жиры. Характеристика сырья.
- 52. Способы производства животных топленых жиров.
- 53. Ассортимент и товароведная характеристика животных топленых жиров.
- 54. Пищевая ценность животных топленых жиров. Функциональное назначение.
- 55. Маргарин. Химический состав, пищевая ценность.
- 56. Сырье для производства маргарина. Характеристика сырья.
- 57. Формирование качества маргарина на этапах производства.
- 58. Классификация маргаринов.
- 59. Ассортимент и товароведная характеристика маргаринов.
- 60. Дефекты маргарина и причины их возникновения.
- 61. Пищевая ценность и функциональное назначение кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров.
- 62. Кулинарные жиры. Товароведная характеристика.
- 63. Кондитерские жиры. Товароведная характеристика.
- 64. Хлебопекарные жиры. Товароведная характеристика.
- 65. Майонез. Химический состав, пищевая ценность. Сырье для производства майонеза. Характеристика сырья. Формирование качества майонеза на этапах производства.
- 66. Классификация майонезов. Ассортимент и товароведная характеристика.
- 67. Дефекты майонеза и причины их возникновения.
- 68. Спреды. Химический состав, пищевая ценность.
- 69. Сырье для производства спреда. Характеристика сырья. Формирование качества спреда на этапах производства.
- 70. Классификация спредов.
- 71. Ассортимент и товароведная характеристика спредов.
- 72. Дефекты спредов и причины их возникновения.

#### Типовые практические задания к зачету и экзамену:

1. В магазин поступила партия консервов Молоко сгущенное с сахаром в количестве 48 ящиков по 40 банок в каждом. Масса нетто банки — 320 г. При приемке обнаружено, что шесть ящиков повреждены и содержат несколько банок со ржавчиной на внешней поверхности и несколько банок со вздутыми донышками и крышками. Неповрежденные ящики содержат несколько банок с оторванными этикетками. Определите размер выборок и массу объединенной пробы от поступившей партии. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа? Объясните причины возникновения этих дефектов.

- 2. В магазин поступила партия консервов Какао со сгущенным молоком и сахаром в количестве 30 ящиков по 40 банок в каждом. Масса нетто банки 400 г. При оценке качества выявлено, что молоко имеет выраженные вкус и аромат натурального какао с молоком и сахаром, вязкую консистенцию с наличием твердых частиц какао-порошка. При проверке массы нетто в выборке обнаружено: две банки массой по 390 г; одна 380; остальные по 400 г. Укажите размер выборки, которую нужно отобрать для контроля массы нетто. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?
- 3. В магазин поступила партия консервов Молоко цельное сгущенное с сахаром в количестве 120 ящиков по 30 банок в каждом. Масса нетто банки 320 г. При оценке качества выявлено, что молоко имеет сладкий вкус с незначительным кормовым привкусом, свойственный ему запах, однородную консистенцию, цвет белый с кремовым оттенком. На нейтрализацию кислот в 25 мл разведенного молока пошло 3,6 мл ОДН раствора NаОН. При проверке массы нетто в выборке обнаружено: три банки имели массу по 315,2 г; две по 310,4; одна 328; остальные по 320 г. Укажите размер выборки, которую нужно отобрать для контроля массы нетто. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

#### Типовые кейсы:

Задача 1. В магазин поступила партия кефира 3,5%-ной жирности в количестве 50 упаковок по 12 пакетов в каждой. Емкость пакета — 500 мл. При оценке качества выявлено, что он имеет кисломолочный, слегка островатый вкус; газообразование в виде отдельных глазков; слой отделившейся сыворотки — 10 мл (в бутылке 0,5 л); на нейтрализацию кислот в 10 мл кефира пошло 9 мл 0,1 Н раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, 201 которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного кефира? Ваши действия как товароведа?

Задача 2. В магазин поступила партия творога 18%-ной жирности в количестве 250 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Творог расфасован в пачки по 200 г. При оценке качества выявлено, что творог имеет мажущуюся консистенцию, кисломолочные со слабокормовым привкусом вкус и запах, на нейтрализацию кислот в 5 г творога пошло 10 мл 0,1 Н раствора NаOH. Укажите размер выборки, которую нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный творог? Возможно ли исправить дефекты? Ответ аргументируйте. 1.3. В магазин поступила партия сметаны обыкновенной в бидонах по 50 кг в количестве десять бидонов в каждом. На партию отсутствовал сертификат соответствия. Товароведом магазина была отобрана проба и направлена в лабораторию. При лабораторных испытаниях выявлены чистый кисломолочный вкус со слабым привкусом топленого масла, однородная, в меру густая консистенция. На нейтрализацию кислот в 5 г сметаны пошло 4,3 мо 0,1 Н раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Какое заключение о качестве должна дать лаборатория? Можно ли получить сертификат соответствия обязательной сертификации по полученным результатам? Какую ошибку допустил товаровед?

#### Примеры вопросов для опроса:

- 1. Чем отличаются твердые сыры от мягких?
- 2. В чем особенности производства швейцарского сыра?
- 3. К каким группам сыров относятся алтайский, российский, рокфор, сулугуни, янтарь?
- 4. По какой системе оценивают качество твердых сычужных сыров?
- 5. Назовите физико-химические показатели сыров.

## Примеры типовых заданий для контрольной работы: Вариант 1

- 1. Глицериды. Строение, классификация и физико-химические свойства.
- 2.Сухие молочные продукты. Классификация. Особенности состава, пищевой ценности. Хранение.
- 3. Проведите экспертизу конкретной продукции из группы жировых то варов при приемке на реализацию или в процессе хранения.

Опишите порядок проведения экспертизы, методику отбора проб и составления образца для анализа, показатели качества, подтверждаемые при экспертизе. Укажите при этом наименования и номера необходимых нормативных документов. По возможности, приложите копии документов, сопровождающих продукцию при приемке, акт отбора проб, акт экспертизы.

#### Вариант 2

- 1. Вещества, сопутствующие глицеридам. Их химическая природа, содержание в жирах, влияние на пищевую ценность и сохраняемость жиров.
- 2. Молоко. Особенности состава и пищевой ценности. Хранение.
- 3. Проведите экспертизу конкретной продукции из группы молочных товаров при приемке на реализацию или в процессе хранения.

Опишите порядок проведения экспертизы, методику отбора проб я составления образца для анализа, показатели качества, подтверждаемые при экспертизе. Укажите при этом наименования и номера необходимых нормативных документов.

По возможности, приложите копии документов, сопровождающих продукцию при приемке, акт отбора проб, акт экспертизы.

#### Тематика рефератов:

- 1. Характеристика рынка кисломолочной продукции Краснодарского края.
- 2. Классификация и характеристика ассортимента кисломолочных изделий.
- 3. Функциональные кисломолочные напитки и их характеристика.
- 4. Творожные пасты с добавлением фруктовых соков.
- 5. Особенности оценки качества экспресс методами кисломолочных напитков.
- 6. Условия и сроки хранения кисло молочных напитков и творога
- 7. Новые виды упаковочных материалов для кисломолочных напитков и творога.

#### Типовая структура экзаменационного билета/зачетного задания

Наименование оценочного средства	Максимальное количество баллов
Вопрос 1. Биохимические и физико-химические процессы	10
при созревании сыров.	
Вопрос 2. Сырье для производства маргарина. Характери-	10
стика сырья.	
Практическое задание (задача). Предприятие изготовило	20
партию фасованного маргарина 1-го сорта Молочный (мас-	
са пачки — 250 г). Масса партии — 6 т в ящиках по 25 кг.	
Для получения сертификата соответствия экспертом органа	
по сертификации была отобрана проба и направлена в ис-	
пытательную лабораторию. Лабораторный анализ объеди-	
ненной пробы выявил: вкус и запах чистые, выраженные	
молочные; консистенция при + 18°C плотная, однородная;	
поверхность среза матовая; цвет светло-желтый; однород-	
ный; массовая доля жира — 83%; влаги и летучих веществ	
— 15; соли — 0,5%. Какое заключение о качестве должна	
сделать лаборатория? Может ли пред- приятие-	

изготовитель по полученным показателям получить серти-
фикат соответствия: а) обязательной сертификации; б) доб-
ровольной сертификации? Можно ли реализовать данное
масло? Ответ аргументируйте.

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

Таблица 6

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

		,	
		регулирования, стандартизации, оценки	
		соответствия; применять на практике	
		технические регламенты, стандарты и	
		другие нормативно-технические доку-	
		менты, регламентирующие качество и	
		безопасность продукции; применять на	
		практике стандарты в области регламен-	
		тации и сертификации систем управле-	
		ния качеством (менеджмента качества);	
		применять методологию развертывания	
		функций качества	
	ПК 1.2 В		
	ПК-1.2. Выявляет причины воз-	Знает верно и в полном объеме: ос-	
	никновения дефектов, вызываю-	новные понятия в сфере товароведной,	
	щих ухудшение качественных и	оценочной деятельности и управления	
	количественных показателей	качеством (менеджмента качества) про-	
	продукции	дукции; факторы, формирующие и со-	
		храняющие качество продукции	
		Умеет верно и в полном объеме: уста-	
		навливать влияние сырья и материалов,	
		проектирования и конструирования,	
		технологии производства, условий	
		транспортирования и хранения на каче-	
		ственные и количественные показателей	
		продукции; устанавливать причины	
		возникновения дефектов, вызывающих	
		ухудшение качественных и количе-	
		ственных показателей продукции	
	ПК-1.3. Анализирует дефекты,	Знает верно и в полном объеме: виды	
	вызывающие ухудшение каче-	дефектов, вызывающих ухудшение ка-	
	ственных и количественных по-	чественных и количественных показате-	
	казателей продукции, и показате-	лей продукции; показатели качества и	
	ли качества, характеризующие	идентификации, характеризующие про-	
	продукцию	дукцию; методология анализа видов и	
	1 10 1 1	последствий потенциальных отказов и	
		методология развертывания функций	
		качества	
		Умеет верно и в полном объеме: си-	
		стематизировать и анализировать дан-	
		ные по показателям качества и иденти-	
		фикации, характеризующим продукцию;	
		фикации, ларакторизующим продукцию,	

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

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

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

)-
(-
>-
И,
К
X
à-
e-
e-
>-
)-
)-
)-
ы
<b>I-</b> Повышенный
)-
И
n 1-
60
i-
÷-
И
e,
ie
M
I-
<i>y</i> -
÷-
ì-
)-
X
ζ-
й
1-
ra
3-

	ями: систематизировать и анализиро-	
	вать данные по показателям качества,	
	характеризующим разрабатываемую и	
	выпускаемую продукцию, в том числе с	
	использованием средств и технологий	
	цифровизации; применять основные по-	
	ложения российского и международного	
	законодательства в сфере технического	
	регулирования, стандартизации, оценки	
	соответствия; применять на практике	
	технические регламенты, стандарты и	
	другие нормативно-технические доку-	
	менты, регламентирующие качество и	
	безопасность продукции; применять на	
	практике стандарты в области регламен-	
	тации и сертификации систем управле-	
	ния качеством (менеджмента качества);	
	применять методологию развертывания	
	функций качества	
ПК-1.2. Выявляет причины воз-	Знает с незначительными замечания-	
никновения дефектов, вызываю-	ми: основные понятия в сфере товаро-	
щих ухудшение качественных и	ведной, оценочной деятельности и	
количественных показателей	управления качеством (менеджмента ка-	
продукции	чества) продукции; факторы, формиру-	
продукции	ющие и сохраняющие качество продук-	
	пии	
	Умеет с незначительными замечани-	
	ями: устанавливать влияние сырья и ма-	
	териалов, проектирования и конструи-	
	рования, технологии производства,	
	условий транспортирования и хранения	
	на качественные и количественные по-	
	1 3	
	причины возникновения дефектов, вы-	
	зывающих ухудшение качественных и	
HIG 1 2	количественных показателей продукции	
ПК-1.3. Анализирует дефекты,	Знает с незначительными замечания-	
вызывающие ухудшение каче-	ми: виды дефектов, вызывающих ухуд-	
ственных и количественных по-	шение качественных и количественных	
казателей продукции, и показа-	показателей продукции; показатели ка-	

		1
	тели качества, характеризующие чества и идентификации, характеризу-	
	продукцию ющие продукцию; методология анализа	
	видов и последствий потенциальных от-	
	казов и методология развертывания	
	функций качества	
	Умеет с незначительными замечани-	
	ями: систематизировать и анализиро-	
	вать данные по показателям качества и	
	идентификации, характеризующим про-	
	дукцию; систематизировать и анализи-	
	ровать данные по дефектам, характери-	
	зующим продукцию; применять методо-	
	логию анализа видов и последствий по-	
	тенциальных отказов и методологию	
	развертывания функций качества	
	ПК-1.4. Разрабатывает предложе-	
	ния по устранению дефектов, ми: способы устранения дефектов, вы-	
	вызывающих ухудшение каче- зывающих ухудшение качественных и	
	ственных и количественных по- количественных показателей продук-	
	казателей продукции, по преду- ции; виды товарных потерь, порядок	
	преждению и сокращению то- списания количественных и качествен-	
	варных потерь ных потерь	
	Умеет с незначительными замечани-	
	ями: составлять документацию и отчеты	
	по анализу выявленных дефектов, вызы-	
	вающих ухудшение качественных и ко-	
	личественных показателей продукции и	
	разрабатывать предложения по их	
	устранению; разрабатывать предложе-	
	ния по предупреждению и сокращению	
	товарных потерь	
	ПК-1.5. Применяет методы оцен- Знает с незначительными замечания-	
	ки и контроля показателей каче- ми: нормативно-технические документы	
	ства и безопасности, методы (стандарты, методические рекомендации	
	идентификации для выявления и другие) на методы контроля качества и	
	опасной, фальсифицированной и безопасности продукции; современные	
	контрафактной продукции инструменты контроля качества и	
	управления качеством; методы оценки и	
	контроля показателей качества и без-	
	опасности продукции для выявления не-	
l l		

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

 т	T	Γ
		ческую документацию, удостоверяю-
		щую качество продукции
	ПК-5.2. Предоставляет в испыта-	Знает с незначительными замечания-
	тельные лаборатории техниче-	ми: основные понятия стандартизации и
	ские документы и образцы про-	подтверждения соответствия в области
	дукции	отбора проб и образцов для исследова-
		ний в испытательных лабораториях; по-
		рядок отбора проб и представления тех-
		нических документов и образцов про-
		дукции в испытательные лаборатории
1		Умеет с незначительными замечани-
		ями: осуществлять отбора проб и пред-
		ставлять технические документы и об-
		разцы продукции в испытательные ла-
'		боратории; оформлять техническую до-
		кументацию, удостоверяющую качество
		продукции по результатам лаборатор-
		ных исследований
ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.1. Умеет проводить прием-	Знает с незначительными замечания-
вать и управлять процессами	ку продукции по количеству, ка-	ми: нормативную и техническую доку-
транспортирования, хранения,	честву и комплектности, уста-	ментацию по правилам приемки и оцен-
приемки и реализации про-	навливать соответствие ее каче-	ки качества и безопасности продукции;
дукции	ства и безопасности требованиям	требования к качеству и безопасности
	технических регламентов, стан-	продукции, установленные нормативно-
	дартов и другим документам	технической документацией (техниче-
		скими регламентами, стандартами и
'		другими документами); порядок прием-
		ки продукции по количеству, качеству и
'		комплектности, оценки качества и без-
		опасности продукции
		Умеет с незначительными замечани-
		Умеет с незначительными замечаниями: применять нормативную и техни-
		Умеет с незначительными замечаниями: применять нормативную и техническую документацию по правилам при-
		Умеет с незначительными замечаниями: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности
		Умеет с незначительными замечаниями: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продук-
		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 ком-
		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
		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 уста-
		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

				стандартам и другим нормативным до- кументам	
			ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	Знает с незначительными замечаниями: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарноматериальных ценностей Умеет с незначительными замечаниями: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки	
50 – 69 баллов	«зачтено» «удовлетворительно»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания	Базовый

<u> </u>	T		4	_
			функций качества	
			Умеет на базовом уровне, с ошибка-	
			ми: систематизировать и анализировать	
			данные по показателям качества, харак-	
			теризующим разрабатываемую и выпус-	
			каемую продукцию, в том числе с ис-	
			пользованием средств и технологий	
			цифровизации; применять основные по-	
			ложения российского и международного	
			законодательства в сфере технического	
			регулирования, стандартизации, оценки	
			соответствия; применять на практике	
			технические регламенты, стандарты и	
			другие нормативно-технические доку-	
			менты, регламентирующие качество и	
			безопасность продукции; применять на	
			практике стандарты в области регламен-	
			тации и сертификации систем управле-	
			ния качеством (менеджмента качества);	
			применять методологию развертывания	
			функций качества	
		ПК-1.2. Выявляет причины воз-	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
		никновения дефектов, вызыва-	основные понятия в сфере товароведной,	
		ющих ухудшение качественных	оценочной деятельности и управления	
		и количественных показателей	качеством (менеджмента качества) про-	
		продукции	дукции; факторы, формирующие и со-	
		1	храняющие качество продукции	
			Умеет на базовом уровне, с ошибка-	
			ми: устанавливать влияние сырья и ма-	
			териалов, проектирования и конструи-	
			рования, технологии производства,	
			условий транспортирования и хранения	
			на качественные и количественные по-	
			казателей продукции; устанавливать	
			причины возникновения дефектов, вы-	
			зывающих ухудшение качественных и	
			количественных показателей продукции	
		ПК-1.3. Анализирует дефекты,	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
		вызывающие ухудшение каче-	виды дефектов, вызывающих ухудшение	
		ственных и количественных по-	качественных и количественных показа-	

T	 T		
	казателей продукции, и показа-	телей продукции; показатели качества и	
	тели качества, характеризующие	идентификации, характеризующие про-	
	продукцию	дукцию; методология анализа видов и	
		последствий потенциальных отказов и	
		методология развертывания функций	
		качества	
		Умеет на базовом уровне, с ошибка-	
		ми: систематизировать и анализировать	
		данные по показателям качества и иден-	
		тификации, характеризующим продук-	
		цию; систематизировать и анализиро-	
		вать данные по дефектам, характеризу-	
		ющим продукцию; применять методоло-	
		гию анализа видов и последствий потен-	
		циальных отказов и методологию раз-	
		вертывания функций качества	
	ПК-1.4. Разрабатывает предло-	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
	жения по устранению дефектов,	способы устранения дефектов, вызыва-	
	вызывающих ухудшение каче-	ющих ухудшение качественных и коли-	
	ственных и количественных по-		
		1 1	
	казателей продукции, по преду-	виды товарных потерь, порядок списа-	
	преждению и сокращению то-	ния количественных и качественных по-	
	варных потерь	терь	
		Умеет на базовом уровне, с ошибка-	
		ми: составлять документацию и отчеты	
		по анализу выявленных дефектов, вызы-	
		вающих ухудшение качественных и ко-	
		личественных показателей продукции и	
		разрабатывать предложения по их	
		устранению; разрабатывать предложе-	
		ния по предупреждению и сокращению	
		товарных потерь	
	ПК-1.5. Применяет методы	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
	оценки и контроля показателей	нормативно-технические документы	
	качества и безопасности, методы	(стандарты, методические рекомендации	
	идентификации для выявления	и другие) на методы контроля качества и	
	опасной, фальсифицированной и	безопасности продукции; современные	
	контрафактной продукции	инструменты контроля качества и	
	I I arrange I a Ch I a ch	управления качеством; методы оценки и	
		контроля показателей качества и без-	
		Konipolia nokasarenen ka-teerba n 0es-	

	1		OHOOMOOTH HOO HUMANY THE DUMBNOST TO
			опасности продукции для выявления не-
			стандартной и опасной продукции; ме-
			тоды выявления дефектов, вызывающих
			ухудшение качественных и количе-
			ственных показателей продукции; мето-
			ды идентификации для выявления фаль-
			сифицированной и контрафактной про-
			дукции в организации
			Умеет на базовом уровне, с ошибка-
			ми: применять на практике нормативно-
			технические документы (стандарты, ме-
			тодические рекомендации и другие) на
			методы контроля качества и безопасно-
			сти продукции; применять современные
			инструменты контроля качества и
			управления качеством; применять мето-
			ды оценки и контроля показателей каче-
			ства и безопасности продукции (методы
			квалиметрического анализа продукции);
			применять современные методы выяв-
			ления дефектов, вызывающих ухудше-
			ние качественных и количественных по-
			казателей продукции; применять методы
			идентификации для выявления фальси-
			фицированной и контрафактной продук-
шк б Старабан та	ПИ 5	1 Ohamana aanaa aa	ции в организации
ПК-5. Способен вь		1. Оформляет заявки на	Знает на базовом уровне, с ошибка-
мероприятия по резу		ерждение соответствия	ми: основные понятия стандартизации и
		кции в соответствии с	подтверждения соответствия отдельных
межведомственного		овленными правилами и	групп продовольственных и непродо-
и ведомственного в		ставляет отчеты о выпол-	вольственных товаров; порядок разра-
внедрения и		іх работах и их результатах	ботки, оформления, утверждения и
соблюдения техничес	ских ре-		внедрения документов по подтвержде-
гламентов, стандарто	в и тех-		нию соответствия; технические харак-
нических условий			теристики продукции (отдельных групп
нических условии			продовольственных и непродоволь-
по качеству продукц	ии, под-		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ии, под-		ственных товаров) и технологию ее про-
по качеству продукц			-
по качеству продукци готовке продукции			ственных товаров) и технологию ее про-

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

			ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам  Знает на базовом уровне, с ошибками: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарноматериальных ценностей  Умеет на базовом уровне, с ошибками: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки	
менее 50 баллов	«не зачтено» «неудовлетворительно»	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, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) про-	Компетенции не сформированы

па- по им ро- ем пи; пй- пь- ва- ет- пе- пе- пе- пе- пе- пе- пе- пе- пе- пе	дукции; методологию развертывания функций качества  Не умеет на базовом уровне: систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества  Не знает на базовом уровне: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции  Не умеет на базовом уровне: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показателей продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции			
--	---	---	--	--	--

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

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

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

	ствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам
за соблюдением требований упаковке и маркировке, правил	1 1 1 1

# 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

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ <u>Б1.В.01 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА МОЛОЧНЫХ И ЖИРОВЫХ</u> ТОВАРОВ

**Направление подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ** 

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

Уровень высшего образования *Бакалавриат* 

#### 1. Цель и задачи дисциплины:

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

Задачи учебной дисциплины «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров»:

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

# 2. Содержание дисциплины:

<b>№</b> п/п	Наименование разделов / тем дисциплины				
1.	Тема 1. Молоко, молочные и жировые продукты. Состояние рынка молока, молочной и жировой продукции				
2.	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства				
3.	Тема 3. Кисломолочные продукты				
4.	Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы				
5.	Тема 5. Масло коровье				
6.	Тема 6. Сыры				
7.	Тема 7. Мороженое				
8.	Тема 8. Детские молочные продукты				
9.	Тема 9. Химический состав и свойства жиров				
10.	Тема 10. Растительные масла				
11.	Тема 11. Маргариновая продукция				
12.	Тема 12. Майонезная продукция				
13.	Тема 13. Жиры животные топленые				
	Трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е. / 180 часов				

## Форма контроля – зачет, экзамен

## Составитель:

Доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.Б. Брикота