

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 15.10.2024 11:24:59  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.16 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ**

**Направление подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

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

**Уровень высшего образования      Бакалавриат**

Год начала подготовки 2022

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания  
(ученая степень, ученое звание, должность)

М.В. Гусева

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

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

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

### 1. Приобретение теоретических знаний в области:

- состояния отечественного рынка кондитерских товаров;
- особенностей номенклатуры потребительских свойств и показателей качества кондитерских товаров и их формирования в процессе производства;
- классификации и ассортимента кондитерских товаров;
- факторов, формирующих и сохраняющих качество кондитерских товаров;
- основных положений национальных, межгосударственных, международных нормативных правовых актов (в том числе стандартов, технических регламентов и других), регламентирующих качество и безопасность кондитерских товаров;
- требований к качеству и безопасности, дефектов и причин их возникновения, способов идентификации и выявления фальсификации кондитерских товаров;
- требований к упаковке и маркировке, условиям и срокам транспортирования и хранения кондитерских товаров;
- процедуры подтверждения соответствия кондитерских товаров;
- методов оценки и контроля показателей качества и безопасности, методов идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- порядка приемки кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции.

### 2. Владение практическими умениями в области:

- систематизации и анализа данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию;
- применения на практике нормативно-технических документов (технических регламентов, стандартов и других), регламентирующих качество и безопасность кондитерских товаров
- идентификации кондитерских товаров по показателям качества и информации, представленной в маркировке и сопроводительной документации, навыками проведения лабораторных испытаний для оценки товарной принадлежности;
- установления влияния сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели кондитерских товаров;
- установления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, составления документации и отчетов по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разработки предложений по их устранению; разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь;
- проведения приемки кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, установления соответствия качества и безопасности кондитерских товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам; подготовки заключения о соответствии/несоответствии кондитерских товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам;

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

### Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.16 «Экспертиза и оценка кондитерских товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

### Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

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

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

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

| Формируемые компетенции<br>(код и наименование компетенции)  | Индикаторы достижения компетенций<br>(код и наименование индикатора)                | Результаты обучения (знания, умения)   |
|--|---|--|
| ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению | ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию | ПК-1.1. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия в сфере товарной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции  |
|  |   | ПК-1.1. 3-2. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия  |
|  |   | ПК-1.1. 3-3. <b>Знает</b> национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции |
|  |   | ПК-1.1. 3-4. <b>Знает</b> классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию  |
|  |   | ПК-1.1. 3-5. <b>Знает</b> современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции   |
|  |   | ПК-1.1. 3-6. <b>Знает</b> методологию развертывания функций качества   |
|  |   | ПК-1.1. У-1. <b>Умеет</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации                              |
|  |   | ПК-1.1. У-2. <b>Умеет</b> применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия   |
|  |   | ПК-1.1. У-3. <b>Умеет</b> применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции  |
|  |   | ПК-1.1. У-4. <b>Умеет</b> применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества)  |
| ПК-1.1. У-5. <b>Умеет</b> применять методологию развертывания функций качества   |   |  |

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

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | но-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции  |
|   |  | ПК-1.5. У-2. <b>Умеет</b> применять современные инструменты контроля качества и управления качеством   |
|   |  | ПК-1.5. У-3. <b>Умеет</b> применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитметрического анализа продукции)   |
|   |  | ПК-1.5. У-4. <b>Умеет</b> применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции  |
|   |  | ПК-1.5. У-5. <b>Умеет</b> применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации  |
| ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия | ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах | ПК-5.1. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров   |
|   |  | ПК-5.1. 3-2. <b>Знает</b> порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия   |
|   |  | ПК-5.1. 3-3. <b>Знает</b> технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства  |
|   |  | ПК-5.1. У-1. <b>Умеет</b> вести реестр сертификатов соответствия продукции   |
|   |  | ПК-5.1. У-2. <b>Умеет</b> оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции  |
|   | ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции  | ПК-5.2. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях  |
|   |  | ПК-5.2. 3-2. <b>Знает</b> порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории  |
|   |  | ПК-5.2. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории  |
|   |  | ПК-5.2. У-2. <b>Умеет</b> оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований   |
|   | ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции   | ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам |
| ПК-7.1. 3-2. <b>Знает</b> требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами)   |  |  |
| ПК-7.1. 3-3. <b>Знает</b> порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции   |  |  |
| ПК-7.1. У-1. <b>Умеет</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки   |  |  |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | качества и безопасности продукции   |
|  |  | ПК-7.1. У-2. <b>Умеет</b> проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам           |
|  | ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи | ПК-7.2. З-1. <b>Знает</b> требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей  |
|  |  | ПК-7.2. У-1. <b>Умеет</b> правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки |

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 3

| № п/п | Наименование раздела, темы дисциплины   | Трудоемкость, академические часы |                      |                      |                         |  |       | Индикаторы достижения компетенций        | Результаты обучения<br>(знания, умения)   | Учебные задания для аудиторных занятий | Текущий контроль | Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом) |
|-------|---|----------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|--|-------|--|---|--|------------------|---|
|       |   | Лекции                           | Практические занятия | Лабораторные занятия | Практическая подготовка | Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, КатТ | Всего |  |   |  |                  |   |
| 1.    | <p><b>Общая характеристика кондитерских товаров</b></p> <p>Социальная роль кондитерских товаров. Общая классификация кондитерских товаров на основные группы. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Основные факторы, влияющие на сбыт кондитерских товаров. Основные этапы проведения экспертизы кондитерских товаров. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Содержание обязательной информации о кондитерских товарах. Особенности упаковки разных групп кондитерских товаров. Хранение кондитерских товаров: условия, сроки и способы. Транспортирование: условия и сроки. Предреализационная товарная обработка.</p> | 4                                | -                    | 2                    |                         | 6/-                                      | 12    | ПК-1.1.<br>ПК-1.2.<br>ПК-7.1.<br>ПК-7.1. | ПК-1.1. 3-1.<br>ПК-1.1. У1.<br>ПК-1.1.У-2<br>ПК-1.1. 3-6<br>ПК-1.2. 3-1<br>ПК-7.1. 3-1.<br>ПК-7.1. 3-2.<br>ПК-7.1.У-1.<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1. | О.                                     | Т.               | Р.,Д.   |
| 2     | <p><b>Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров</b></p> <p>Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие безопас-</p>   | 4                                | -                    | 2                    |                         | 8/-                                      | 14    | ПК-1.1.<br>ПК-5.1.<br>ПК-5.2.            | ПК-1.1.3-3<br>ПК-1.1 3-4.<br>ПК-1.1 У-4.<br>ПК-5.1. У-1   | О.                                     | Т.,К.            | Р.,Д.   |

|    |  |   |   |   |  |     |    |  |   |    |       |       |
|----|--|---|---|---|--|-----|----|--|---|----|-------|-------|
|    | ность кондитерских товаров. Требования к безопасности. Практика обязательной и добровольной сертификации кондитерских товаров в России и за рубежом.<br>Требования к информации потребителям о кондитерских товарах. |   |   |   |  |     |    |  | ПК-5.1У-3<br>ПК-5.13-1,<br>ПК-5.1 3-2<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2   |    |       |       |
| 3. | <b>Экспертиза и оценка крахмала</b><br>Классификация крахмала и крахмалопродуктов, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества крахмала и крахмалопродуктов.                  | 4 | - | 4 |  | б/- | 14 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1 | О. | Т.,К. | Р.,Д. |

|    |   |   |  |   |  |     |    |  |    |       |       |
|----|---|---|--|---|--|-----|----|--|----|-------|-------|
|    |   |   |  |   |  |     |    | ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. 3-3<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1  |    |       |       |
| 4. | <b>Экспертиза и оценка сахара и сахарозаменителей.</b><br>Сахар. Классификация сахара и сахарозаменителей, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества сахара и сахарозаменителей. | 4 |  | 4 |  | 8/- | 16 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2<br>ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2 | О. | Т.,К. | Р.,Д. |

|   |   |   |  |   |  |     |    |  |  |    |     |       |
|---|---|---|--|---|--|-----|----|--|--|----|-----|-------|
|   |   |   |  |   |  |     |    |  | ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. 3-3<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |    |     |       |
| 5 | <b>Экспертиза и оценка меда</b><br>Классификация меда, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества меда. | 2 |  | 4 |  | 6/- | 12 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.   | О. | Кр. | Р.,Д. |

|    |   |   |  |   |  |     |    |                            |   |    |    |       |
|----|---|---|--|---|--|-----|----|----------------------------|---|----|----|-------|
|    |   |   |  |   |  |     |    |                            | ПК-1.2. У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3. У-1.<br>ПК-1.3. У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. 3-3<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |    |    |       |
| 6. | <b>Экспертиза и оценка восточных сладостей и шоколада</b> | 2 |  | 4 |  | 6/- | 11 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3   | О. | К. | Р.,Д. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|
|  | Классификация шоколада, восточных сладостей и факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества шоколада и восточных сладостей. |  |  |  |  |  |  | ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1 |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|

|    |   |   |   |   |  |     |    |  |   |    |        |       |
|----|---|---|---|---|--|-----|----|--|---|----|--------|-------|
|    |   |   |   |   |  |     |    |  | ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. 3-3<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1  |    |        |       |
| 7. | <b>Экспертиза и оценка восточных сладостей</b><br>Классификация восточных сладостей и факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества восточных сладостей. | 2 | - | 4 |  | 8/- | 14 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1 | О. | Кр.,К. | Р.,Д. |



|    |   |   |   |   |   |     |    |  |  |    |   |       |
|----|---|---|---|---|---|-----|----|--|--|----|---|-------|
|    |   |   |   |   |   |     |    |  | ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. 3-3<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1  |    |   |       |
| 8. | <b>Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.</b><br>Мучные кондитерские изделия.<br>Классификация мучных кондитерских изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества мучных кондитерских изделий, фальсификация и идентификация, правила продажи. | 2 | - | 4 | - | 6/- | 12 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2 | О. | Т | Р.,Д. |

|  |    |   |    |   |      |     |   |   |  |   |   |   |  |
|--|----|---|----|---|------|-----|---|---|--|---|---|---|--|
|  |    |   |    |   |      |     |   |   | ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. 3-3<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |   |   |   |  |
| Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт) | -  | - | -  | - | -/2  | 2   | - | - | -  | - | - | - |  |
| <b>Итого</b>   | 24 | - | 28 | - | 54/2 | 108 | x | x | x  | x | x | x |  |

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

Таблица 4

| № п/п | Наименование раздела, темы дисциплины  | Трудоемкость, академические часы |                      |                      |                         |  | Индикаторы достижения компетенций | Результаты обучения<br>(знания, умения)  | Учебные задания для аудиторных занятий  | Текущий контроль | Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом) |       |
|-------|--|----------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|--|-----------------------------------|--|---|------------------|--|-------|
|       |  | Лекции                           | Практические занятия | Лабораторные занятия | Практическая подготовка | Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг |                                   |  |   |                  |  | Всего |
| 1.    | <b>Общая характеристика кондитерских товаров</b><br>Социальная роль кондитерских товаров. Общая классификация кондитерских товаров на основные группы. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Основные факторы, влияющие на сбыт кондитерских товаров. Основные этапы проведения экспертизы кондитерских товаров. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Содержание обязательной информации о кондитерских товарах. Особенности упаковки разных групп кондитерских товаров. Хранение кондитерских товаров: условия, сроки и способы. Транспортирование: условия и сроки. Предреализационная товарная обработка. | 2                                | -                    | -                    |                         | 10                                       | 12                                | ПК-1.1.<br>ПК-1.2.<br>ПК-7.1.<br>ПК-7.1. | ПК-1.1. 3-1.<br>ПК-1.1. У1.<br>ПК-1.1.У-2<br>ПК-1.1. 3-6<br>ПК-1.2. 3-1<br>ПК-7.1. 3-1.<br>ПК-7.1. 3-2.<br>ПК-7.1.У-1.<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1. | О.               | Т.   | Р.,Д. |
| 2     | <b>Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров</b><br>Технические регламенты и государствен-  | 4                                | -                    | -                    |                         | 8  | 12                                | ПК-1.1.<br>ПК-5.1.<br>ПК-5.2.            | ПК-1.1.3-3<br>ПК-1.1 3-4.<br>ПК-1.1 У-4.<br>ПК-5.1. У-1   | О.               | Т.,К.  | Р.,Д. |

|    |  |   |   |   |  |    |    |   |  |    |       |       |
|----|--|---|---|---|--|----|----|---|--|----|-------|-------|
|    | <p>ные стандарты, определяющие безопасность кондитерских товаров. Требования к безопасности. Практика обязательной и добровольной сертификации кондитерских товаров в России и за рубежом.</p> <p>Требования к информации потребителям о кондитерских товарах.</p> |   |   |   |  |    |    | ПК-5.1У-3<br>ПК-5.13-1,<br>ПК-5.1 3-2<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2 |  |    |       |       |
| 3. | <p><b>Экспертиза и оценка крахмала</b><br/>         Классификация крахмала и крахмалопродуктов, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества крахмала и крахмалопродуктов.</p>   | 2 | - | 4 |  | 10 | 16 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2            | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3 3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5 | О. | Т.,К. | Р.,Д. |

|    |   |   |  |   |  |   |    |   |  |    |       |  |
|----|---|---|--|---|--|---|----|---|--|----|-------|--|
|    |   |   |  |   |  |   |    |   | ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. 3-3<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |    |       |  |
| 4. | <b>Экспертиза и оценка сахара и сахарозаменителей.</b><br>Сахар. Классификация сахара и сахарозаменителей, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества сахара и сахарозаменителей. | 2 |  | 2 |  | 8 | 12 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2<br>ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1 | О.   | Т. | Р.,Д. |  |

|   |   |   |  |   |  |   |    |  |   |    |     |       |
|---|---|---|--|---|--|---|----|--|---|----|-----|-------|
|   |   |   |  |   |  |   |    |  | ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. 3-3<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |    |     |       |
| 5 | <b>Экспертиза и оценка меда</b><br>Классификация меда, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества меда. | 2 |  | 2 |  | 8 | 12 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.   | О. | Кр. | Р.,Д. |

|    |   |   |  |   |  |   |    |   |   |    |       |  |
|----|---|---|--|---|--|---|----|---|---|----|-------|--|
|    |   |   |  |   |  |   |    |   | ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3.3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3.3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3.У3<br>ПК-1.4.3-1<br>ПК-1.4.3-2<br>ПК-1.4.У-1<br>ПК-1.4.У-2<br>ПК-1.5.3-1<br>ПК-1.5.3-2<br>ПК-1.5.3-3<br>ПК-1.5.3-4<br>ПК-1.5.3-5<br>ПК-1.5.У-1<br>ПК-1.5.У-2<br>ПК-1.5.У-3<br>ПК-1.5.У-4<br>ПК-1.5.У-5<br>ПК-5.1.3-1<br>ПК-5.1.3-2<br>ПК-5.1.3-3<br>ПК-5.1.У-1<br>ПК-5.1.У-2<br>ПК-5.1.У-3<br>ПК-5.2.3-1<br>ПК-5.2.3-2<br>ПК-5.2.У-1<br>ПК-5.2.3-1<br>ПК-5.2.3-2<br>ПК-5.2.У-1<br>ПК-5.2.У-2<br>ПК-7.1.3-1<br>ПК-7.1.3-2<br>ПК-7.1.3-3<br>ПК-7.1.У-1<br>ПК-7.1.У-2<br>ПК-7.2.3-1<br>ПК-7.2.У-1 |    |       |  |
| 6. | <b>Экспертиза и оценка восточных сладо-</b> | 2 |  | 4 |  | 8 | 14 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1.3-2 | О.  | Т. | Р.,Д. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|
|  | <p><b>стей</b><br/>Классификация восточных сладостей и факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества восточных сладостей.</p> |  |  |  |  |  |  | ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2 |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|



|    |   |   |   |   |  |   |    |  |   |    |        |       |
|----|---|---|---|---|--|---|----|--|---|----|--------|-------|
|    |   |   |   |   |  |   |    |  | ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. 3-3<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1   |    |        |       |
| 7. | <b>Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий.</b><br>Классификация сахаристых кондитерских изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества сахаристых кондитерских изделий, фальсификация и идентификация, правила продажи. | 2 | - | 4 |  | 8 | 14 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3. У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5 | О. | Кр.,К. | Р.,Д. |

|    |   |   |   |   |   |   |    |  |   |    |   |       |
|----|---|---|---|---|---|---|----|--|---|----|---|-------|
|    |   |   |   |   |   |   |    |  | ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. 3-3<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1  |    |   |       |
| 8. | <b>Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.</b><br>Мучные кондитерские изделия.<br>Классификация мучных кондитерских изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества мучных кондитерских изделий, фальсификация и идентификация, правила продажи. | 2 | - | 4 | - | 8 | 14 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1 | О. | Т | Р.,Д. |

|  |    |   |    |   |      |     |   |   |   |   |   |  |
|--|----|---|----|---|------|-----|---|---|---|---|---|--|
|  |    |   |    |   |      |     |   |   | ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. 3-3<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |   |   |  |
| Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт) | -  | - | -  | - | -/2  | 2   | - | - | -   | - | - |  |
| <i>Итого</i>   | 18 | - | 20 | - | 68/2 | 108 | х | х | х   | х | х |  |

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

*Опрос на лабораторном занятии (О.)*

***Формы текущего контроля:***

*Тест (Т.)*

*Контрольные работы (К/р)*

*Кейс (К.)*

***Формы заданий для творческого рейтинга:***

*Реферат (Р.)*

*Доклад с презентацией (Д.)*

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

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Николаева М. А. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - М: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. - 304 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=400307>
2. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. - 886 с. - ISBN 978-5-394-05428-0. - Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=438457>

#### Дополнительная литература:

1. Заикина В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учебное пособие / В. И. Заикина. - 5-е изд. - М: Дашков и К, 2022. - 164 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432293>
2. Агапкин А. М., Лабораторный практикум по дисциплине: «Товарный менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» Часть 1. Зерномучные товары: учебное пособие / А. М. Агапкин. — М: Русайнс, 2022. — 122 с. — ISBN 978-5-4365-9871-0. —Режим доступа: <https://book.ru/book/944883>
3. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М: ИНФРА-М, 2022. - 448 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-004440-8. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=399476>

#### Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=329331-23&req=doc&rnd=gBxoA&base=LAW&n=433294#lyJbsnTCsaVVMAkOI>
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ . с изм. и доп. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=325307-0&req=doc&rnd=gBxoA&base=LAW&n=388109#sGdbsnTzF8Un6yIF>
3. Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ (с изм. и доп.). [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_31871/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_31871/)
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. с изм. и доп. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=330127-0&req=doc&rnd=Va3iQ&base=LAW&n=452886#fgbCwnTmmZJefECM1>
5. Федеральный закон «Об экологической экспертизе» от 23 ноября 1995 г. № 174-ФЗ (с изм. и доп.). Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_8515/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_8515/)
6. Закон РФ «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности», №86-ФЗ от 5.06.96 г. Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_10944/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_10944/)

7. ОК 005-93. Общероссийский классификатор продукции (утв. Постановлением Госстандарта России от 30.12.1993 N 301) (дата введения 01.07.1994). Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_171871/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_171871/)
8. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2012. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529>
9. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
10. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. <http://docs.cntd.ru/document/902320347>
11. Технический регламент ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. <http://docs.cntd.ru/document/902320562>
12. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013. <http://docs.cntd.ru/document/902352823>
13. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013. <http://docs.cntd.ru/document/902359401>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

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

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ**

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

## **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ**

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

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

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

2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» <https://ria-stk.ru/>
5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» <https://spros-online.ru/>
6. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
7. Центр независимой потребительской экспертизы [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru)
8. Международная конфедерация обществ потребителей [www.konfop.ru](http://www.konfop.ru)
9. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>

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

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

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина «Экспертиза и оценка кондитерских товаров» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

- лабораториями, оснащенными лабораторным оборудованием (перечень оборудования приведен в паспорте лаборатории):

— лаборатория органолептических и физико-химических исследований пищевого сырья и продовольственных товаров;

— микробиологическая лаборатория;

— аналитическая лаборатория по оценке безопасности товаров;

для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

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

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения по дисциплине «Экспертиза и оценка кондитерских товаров»
- Методическое пособие по организации самостоятельной работы по дисциплине «Экспертиза и оценка вкусовых товаров»

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

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

Таблица 5

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

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

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

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



**Тематика курсовых работ:**

*курсовых работ по дисциплине не предусмотрено*

**Перечень вопросов к зачету:**

1. Кондитерские товары и их значение в питании. Особенности химического состава.
2. Социальная роль кондитерских товаров.
3. Общая классификация кондитерских товаров на основные группы.
4. Основные факторы, влияющие на сбыт кондитерских товаров.
5. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров.
6. Основные этапы проведения экспертизы кондитерских товаров.
7. Потребительские свойства кондитерских товаров: классификация, влияние на качество.
8. Содержание обязательной информации о кондитерских товарах.
9. Особенности упаковки разных групп кондитерских товаров.
10. Хранение кондитерских товаров: условия, сроки и способы. Транспортирование: условия и сроки.
11. Предреализационная товарная обработка кондитерских товаров.
12. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров
13. Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие безопасность кондитерских товаров.
14. Практика обязательной и добровольной сертификации кондитерских товаров в России и за рубежом.
15. Требования к безопасности кондитерских товаров
16. Восточные сладости. Факторы, формирующие качество. Оценка качества.
17. Крахмал и крахмальные продукты. Значение в питании. Виды и сорта крахмала.
18. Крахмал и крахмальные продукты. Факторы, формирующие качество. Оценка качества.
19. Дефекты, экспертиза и оценка качества восточных сладостей.
20. Сахар. Классификация. Химический состав и пищевая ценность.
21. Факторы, формирующие качество сахара-песка. Оценка качества.
22. Основы процесса рафинации сахара. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
23. Сахар рафинад. Пищевая ценность. Характеристика ассортимента.
24. Сахар. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.
25. Сахар. Дефекты. Экспертиза качества.
26. Мед. Химический состав и пищевая ценность.
27. Мед. Факторы, формирующие и сохраняющие качество меда.
28. Мед. Дефекты. Требования к товарной информации.
29. Мед. Средства и способы фальсификации меда, методы их обнаружения.
30. Кондитерские изделия. Пищевая ценность. Общая классификация. Основные направления разработки новых кондитерских изделий.
31. Карамельные изделия. Химический состав и пищевая ценность. Классификация карамельных изделий и их ассортимент.
32. Карамельные изделия. Дефекты. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
33. Карамельные изделия. Влияние сырья и технологии изготовления на качество. Меры предупреждения увлажнения карамели. Оценка качества.
34. Карамельные изделия. Особенности хранения. Изменение качества при хранении.
35. Шоколад. Особенности состава и пищевой ценности. Классификация и ассортимент.
36. Шоколад. Факторы, формирующие качество. Показатели качества.
37. Шоколад. Влияние особенностей состава на сохраняемость шоколада.
38. Шоколад. Режимы и сроки хранения; процессы, протекающие при хранении.

- 39.Шоколад. Дефекты. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
- 40.Печенье. Химический состав и пищевая ценность печенья.
- 41.Печенье. Факторы, сохраняющие качество. Дефекты и причины их образования.
- 42.Печенье. Экспертиза качества печенья. Требования к товарной информации.
- 43.Характеристика основных видов печенья: особенности сырья, технологии, свойств теста и готового печенья. Оценка качества.
- 44.Мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность. Характеристика отдельных видов. Факторы, формирующие качество.
- 45.Мучные кондитерские изделия. Факторы, сохраняющие качество. Экспертиза качества.
- 46.Мучные кондитерские изделия. Дефекты. Требования к товарной информации.
- 47.Варенье, джем, повидло. Химический состав и пищевая ценность. Виды и сорта. Экспертиза качества.
- 48.Дефекты и оценка качества кремов.
- 49.Варенье, джем, повидло. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 50.Варенье, джем, повидло. Экспертиза качества: порядок проведения, НТД, отбор проб.
- 51.Методы оценки качества варенья, джемов и повидла.
- 52.Конфеты. Химический состав и пищевая ценность.
- 53.Конфеты. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества.
- 54.Драже. Ирис. Халва. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. Хранение.
- 55.Модифицированный крахмал: виды, свойства и использование.
- 56.Конфеты. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Требования к товарной информации.
- 57.Пастильные изделия. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты и режимы хранения.
- 58.Конфеты. Экспертиза качества: порядок проведения, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
- 59.Крахмал и крахмальные продукты. Значение в питании. Виды и сорта крахмала. Факторы, формирующие качество. Оценка качества.
- 60.Крахмал. Особенности хранения. Изменение качества при хранении, дефекты.
- 61.Сахар. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество сахара-песка. Оценка качества.
- 62.Восточные сладости. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.
- 63.Сахар рафинад. Пищевая ценность. Характеристика ассортимента.
- 64.Сахар. Дефекты. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
- 65.Классификация кремов. Требования, предъявляемые к их качеству.
- 66.Мед. Классификация и ассортимент меда. Оценка качества.
- 67.Мед. Оценка качества. Дефекты. Требования к товарной информации.
- 68.Идентификация меда.
- 69.Классификация и ассортимент конфет.
- 70.Торты и пирожные. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
- 71.Торты и пирожные. Дефекты и режимы хранения.
- 72.Пряники. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.

### ***Типовые практические задания к зачету***

1. В магазин поступила партия весовой карамели Гусиные лапки в количестве 600 кг в коробках по 20 кг в каждой. При оценке качества в объединенной пробе было обнаружено: вкус ясно выраженный; поверхность сухая без трещин; форма, соответствующая данной продукции, без деформаций; количество карамели - 60 штук; количество начинки - 200 г; 21 г мятой карамели. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной карамели?

Ваши действия как товароведа?

2. В магазин поступила партия шоколада Ореховый в количестве 600 кг в ящиках по 5 кг в каждом. Масса нетто плитки - 100 г. При оценке качества обнаружено: лицевая поверхность шоколада блестящая, неровная из-за наличия целых орехов, имеются незначительные царапины; при проверке целостности плиток в отобранной выборке обнаружены четыре плитки надломанные. При контроле массы нетто плиток выявлено: четыре плитки массой по 90 г; две - по 95; шесть - по 96; остальные - по 100 г. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы для оценки качества. Возможна ли приемка данной партии шоколада? Ваши действия как товароведа?

3. В магазин поступила партия мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки» в количестве 245 кг в ящиках по 7 кг в каждом. Мармелад расфасован в коробки массой нетто - 350 г. Дайте заключение о качестве данного мармелада, если при испытании объединенной пробы, состоящей из одной отобранной случайным методом коробки, обнаружено: вкус, запах и цвет - характерные для данного продукта; консистенция студнеобразная, затяжистая; влажность - 17%; массовая доля золы, не растворимой в 10%-й соляной кислоте - 0,05%; 42 г изделий (по счету) деформированных. Правильно ли отобрана объединенная проба? Достоверно ли данное заключение о качестве? Можно ли предъявить претензию поставщику и на каком основании?

**Типовые тестовые задания:**

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

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

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

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

**3. Крахмал добавляют к пшеничной муке для:**

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

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

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

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

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

**Типовые кейсы:**

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

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

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

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

Порядок решения кейса:

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

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

**Лабораторная работа № 2. «Товароведная характеристика крахмала»**

**Контрольные вопросы:**

**Вопросы для самопроверки:**

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

**Примеры типовых заданий для контрольной работы:**

**Контрольная работа №2 проводится по темам**

**Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала**

**Тема 4. Экспертиза и оценка меда**

**Тема 5. Экспертиза и оценка восточных сладостей**

Предлагается четыре варианта заданий.

**ВАРИАНТ – 1**

1. Классификация восточных сладостей, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества восточных сладостей, фальсификация и идентификация, правила продажи.
2. Крахмал и крахмальные продукты. Значение в питании. Виды и сорта крахмала.

**ВАРИАНТ – 2**

1. Мед. Дефекты. Требования к товарной информации.
2. Изменение качества восточных сладостей при хранении.

**ВАРИАНТ – 3**

1. Фальсификация и идентификация, особенности маркировки меда
2. Крахмал. Химический состав и пищевая ценность.
- 3.

**ВАРИАНТ – 4**

1. Дефекты, экспертиза и оценка качества крахмала.
2. Факторы, формирующие качество меда

**Тематика рефератов, докладов:**

**Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий.**

1. Товароведная характеристика какао-бобов.
2. Сравнительная характеристика отечественного и импортного шоколада.
3. Ассортиментная фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий.
4. Принципы формирования ассортимента сахаристых кондитерских изделий в торговой сети
5. Идентификационные признаки отдельных видов конфет.
6. Состояние рынка фруктово-ягодных кондитерских изделий в России.
7. Характеристика пищевых добавок, используемых в производстве фруктово-ягодных кондитерских изделий.
8. Дефекты и причины их возникновения фруктово-ягодных кондитерских изделий.
9. Особенности оценки качества джема, варенья, повидла, конфитюра.
10. Экспертиза и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий.

**Типовая структура зачетного задания**

| <i>Наименование оценочного средства</i> | <i>Максимальное количество баллов</i> |
|---|---------------------------------------|
|---|---------------------------------------|

|   |    |
|---|----|
| <b>Вопрос 1.</b> Восточные сладости. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.  | 10 |
| <b>Вопрос 2.</b> Варенье, джем, повидло. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.   | 10 |
| <b>Практическое задание (задача).</b> В ресторан поступила партия весового печенья в количестве 450кг в коробках по 10 кг в каждой. При приемке в партии обнаружены три поврежденных коробки. При оценке качества целых в объединенной пробе обнаружено, что печенье соответствовало требованиям ГОСТ. В объединенной пробе, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 8г печенья с односторонним надрывом; 24г надломанного печенья; 12г печенья с незначительной деформацией. Рассчитайте размеры выборки и массы объединенной пробы. Возможны ли приемка и реализация данного печенья? Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ответ аргументируйте. | 20 |

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

Таблица 6

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.09 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

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

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## **1. Цель и задачи дисциплины:**

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

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

### *1. Приобретение теоретических знаний в области:*

- состояния отечественного рынка кондитерских товаров;
- особенностей номенклатуры потребительских свойств и показателей качества кондитерских товаров и их формирования в процессе производства;
- классификации и ассортимента кондитерских товаров;
- факторов, формирующих и сохраняющих качество кондитерских товаров;
- основных положений национальных, межгосударственных, международных нормативных правовых актов (в том числе стандартов, технических регламентов и других), регламентирующих качество и безопасность кондитерских товаров;
- требований к качеству и безопасности, дефектов и причин их возникновения, способов идентификации и выявления фальсификации кондитерских товаров;
- требований к упаковке и маркировке, условиям и срокам транспортирования и хранения кондитерских товаров;
- процедуры подтверждения соответствия кондитерских товаров;
- методов оценки и контроля показателей качества и безопасности, методов идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- порядка приемки кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции.

### *2. Овладение практическими умениями в области:*

- систематизации и анализа данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию;
- применения на практике нормативно-технических документов (технических регламентов, стандартов и других), регламентирующих качество и безопасность кондитерских товаров
- идентификации кондитерских товаров по показателям качества и информации, представленной в маркировке и сопроводительной документации, навыками проведения лабораторных испытаний для оценки товарной принадлежности;
- установления влияния сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели кондитерских товаров;
- установления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, составления документации и отчетов по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разработки предложений по их устранению; разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь;
- проведения приемки кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, установления соответствия качества и безопасности кондитерских товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам; подготовки заключения о соответствии/несоответствии кондитерских товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам;

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

## 2. Содержание дисциплины:

| № п/п  | Наименование разделов / тем дисциплины                                    |
|--|---|
| Тема 1.  | <b>Общая характеристика кондитерских товаров</b>                          |
| Тема 2.  | <b>Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров</b> |
| Тема 3.  | <b>Экспертиза и оценка крахмала</b>                                       |
| Тема 4.  | <b>Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей.</b>                      |
| Тема 5.  | <b>Экспертиза и оценка меда</b>   |
| Тема 6.  | <b>Экспертиза и оценка восточных сладостей</b>                            |
| Тема 7.  | <b>Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий.</b>               |
| Тема 8.  | <b>Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.</b>                   |
| <b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов</b> |   |

**Форма контроля – экзамен**

**Составитель:**

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

М.В. Гусева