Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 17.09.2025 14:33:42 Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ <u>Б1.В.09 «ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ»</u>

**Направление подготовки** 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

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

**Уровень высшего образования** *Бакалавриам* 

Год начала подготовки 2024

Краснодар - 2023 г.

# Составитель:

к.т.н., доцент, доцент КТРБ (ученая степень, ученое звание, должность)

А.Н. Бабаков

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

# СОДЕРЖАНИЕ

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
Объем дисциплины и виды учебной работы	5
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	<del>6</del>
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
Ш. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИ	ΙE
ДИСЦИПЛИНЫ	29
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</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	
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	32
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ	И
УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	32
44 a January 2000 1000 1000 1000 1000 1000 1000 100	И
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ	60

# І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

### Цель и задачи освоения дисциплины

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

Задачи учебной дисциплины «Экспертиза и оценка вкусовых товаров»:

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

ствии/несоответствии вкусовых 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 вкусовых 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 вкусовых 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.09 «Экспертиза и оценка вкусовых товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы Таблица 1

ма  омежуточная аттестация:  ома  ома  ома  ома  ома  ома  ома  ом	Всего часов по формам обуче ния					
	очная	очно-заочная				
Объем дисциплины в зачетных единицах		4 3ET				
Объем дисциплины в акад. часах		144				
Промежуточная аттестация:						
форма	Экзамен	Экзамен				
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	76	56				
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	72	52				
• лекции	28	20				
• практические занятия	-	-				
• лабораторные занятия	44	32				
в том числе практическая подготовка	-	-				
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-				
	-	-				
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2				
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2				
Самостоятельная работа (СР), всего:	68	88				
в том числе:						
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	32				
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	36	56				
• в том числе, самостоятельная работа на курсовую	-	-				

работу / курсовой проект		
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
<ul> <li>выполнение индивидуального или группового про- екта</li> </ul>	-	-
• другие виды	36	56

# Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

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

		вания функций качества
ПК-1. Способен	ПК-1.2. Выявляет	ПК-1.2. 3-1. Знает основные понятия в сфере товаро-
выявлять и анали-	причины возникно-	ведной, оценочной деятельности и управления каче-
зировать причины	вения дефектов, вы-	ством (менеджмента качества) продукции
снижения качества	зывающих ухудше-	ПК-1.2. 3-2. Знает факторы, формирующие и сохраня-
продукции и разра-	ние качественных и	ющие качество продукции
батывать предло-	количественных по-	ПК-1.2. У-1. Умеет устанавливать влияние сырья и ма-
жения по их устра-	казателей продукции	териалов, проектирования и конструирования, техноло-
нению		гии производства, условий транспортирования и хране-
		ния на качественные и количественные показателей
		продукции
		ПК-1.2. У-2. Умеет устанавливать причины возникно-
		вения дефектов, вызывающих ухудшение качественных
		и количественных показателей продукции
ПК-1. Способен	ПК-1.3. Анализирует	ПК-1.3. 3-1. Знает виды дефектов, вызывающих ухуд-
выявлять и анали-	дефекты, вызываю-	шение качественных и количественных показателей
зировать причины	щие ухудшение ка-	продукции
снижения качества	чественных и коли-	ПК-1.3. 3-2. Знает показатели качества и идентифика-
продукции и разра-	чественных показа-	ции, характеризующие продукцию
батывать предло-	телей продукции, и	ПК-1.3. 3-3. Знает методология анализа видов и по-
жения по их устра-	показатели качества,	следствий потенциальных отказов и методология раз-
нению	характеризующих	вертывания функций качества
	продукцию	ПК-1.3. У-1. Умеет систематизировать и анализировать
		данные по показателям качества и идентификации, ха-
		рактеризующим продукцию
		ПК-1.3. У-2. Умеет систематизировать и анализировать
		данные по дефектам, характеризующим продукцию
		ПК-1.3. У-3. Умеет применять методологию анализа
		видов и последствий потенциальных отказов и методо-
		логию развертывания функций качества
ПК-1. Способен	ПК-1.4. Разрабатыва-	ПК-1.4. 3-1. Знает способы устранения дефектов, вы-
выявлять и анали-	ет предложения по	зывающих ухудшение качественных и количественных
зировать причины	устранению дефек-	показателей продукции
снижения качества	тов, вызывающих	ПК-1.4. 3-2. Знает виды товарных потерь, порядок спи-
продукции и разра-	ухудшение каче-	сания количественных и качественных потерь
батывать предло-	ственных и количе-	ПК-1.4. У-1. Умеет составлять документацию и отчеты
жения по их устра-	ственных показате-	по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухуд-
нению	лей продукции, по	шение качественных и количественных показателей
	предупреждению и	продукции и разрабатывать предложения по их устра-
	сокращению товар-	нению
	ных потерь	ПК-1.4. У-2. Умеет разрабатывать предложения по
		предупреждению и сокращению товарных потерь
ПК-1. Способен	ПК-1.5. Применяет	ПК-1.5. 3-1. Знает нормативно-технические документы
выявлять и анали-	методы оценки и	(стандарты, методические рекомендации и другие) на
		методы контроля качества и безопасности продукции
зировать причины снижения качества	контроля показате- лей качества и без-	
продукции и разра-	опасности, методы	ПК-1.5. 3-2. <b>Знает</b> современные инструменты контроля качества и управления качеством
батывать предло-	идентификации для	ПК-1.5. З-3. Знает методы оценки и контроля показа-
жения по их устра-	выявления опасной,	телей качества и безопасности продукции для выявле-
нению	фальсифицированной	ния нестандартной и опасной продукции
понино	и контрафактной	ПК-1.5. 3-4. Знает методы выявления дефектов, вызы-
	продукции в органи-	* .
	зации	вающих ухудшение качественных и количественных
	энции	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. Умеет применять на практике норматив- но-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции  ПК-1.5. У-2. Умеет применять современные инструменты контроля качества и управления качеством ПК-1.5. У-3. Умеет применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции ПК-1.5. У-4. Умеет применять методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции ПК-1.5. У-5. Умеет применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации и подтверждения осответствия отдельных групп продовальственных товаров ПК-5.1. 3-1. Знает порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтвержденных и непродовольственных товаров ПК-5.1. 3-3. Знает технические характеристики протконтроля внедрения и их результатах  ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных товаров (ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных подтвержденных подтвержденных подтвержденных подтвержденных подтвержденных подтвержденных подтвержденных подтвержденных подтвержденных подтверждений подтверждений под
рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции  ПК-1.5. У-2. Умеет применять современные инструменты контроля качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции)  ПК-1.5. У-3. Умеет применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции (методы квалиметрического анализа продукции (методы квалиметрического анализа продукции ПК-1.5. У-4. Умеет применять методы оценки и контроля качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции ПК-1.5. У-4. Умеет применять методы оценки и контроля качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции ПК-1.5. У-4. Умеет применять методы оценки и контроля качества и угравления качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции ПК-1.5. У-5. Умеет применять методы оценки и контроля качества и угравления качества и контроля качества и угравления качества и контроля качества и угравления качества и безопасности продукции и контроля качества и угравления качества и контроля качества и угравления качества и родукции (методы квалиметрического анализа продукции и подтворженных и колические продукции и подтвержденных и непродовольственных отваров и технологию е производ-  ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответстви продукции и отдельных групп продовольственных товаров и технологию е производенных продукции возгателных произвольственных п
ПК-1.5. У-2. Умеет применять современные инструменты контроля качества и управления качеством ПК-1.5. У-3. Умеет применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции) ПК-1.5. У-4. Умеет применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции) ПК-1.5. У-4. Умеет применять методы идентификации для выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции ПК-1.5. У-5. Умеет применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации и подтверждения оответствия отродукции в соответствия отродукции в соответствия отродукции в соответствия отродукции и соответствия отродукции и правилами и предоставляет отчеты о выполненных продукции (методы квалиметрического анализа продукции и подтверждения фальсифицированной и контрафактной продукции в организации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных товаров ПК-5.1. 3-2. Знает порядок разработки, оформления, уверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия ПК-5.1. 3-3. Знает технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных и
ПК-1.5. У-2. Умеет применять ковременные инструменты контроля качества и управления качеством ПК-1.5. У-3. Умеет применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции (пк-1.5. У-4. Умеет применять кетоды идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации ПК-5.1. У-5. Умеет порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия ПК-5.1. З-3. Знает технические характеристики продокольственных и непродокольственных и непродокольственных товаров (ПК-5.1. З-3. Знает технические характеристики продокольственных и непродокольственных товаров) и технологию ее производства ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции  ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции
ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного контроля внедрения и соблюдения технических условий по качеству продукции и подготовке продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных подаваний и подтверждения и внедрения документов по подтверждения объектерний и внедрения документов по подтверждения и внедрения документов по подтверждения и внедрения документов по подтверждения и непродовольственных товаров пик-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции  ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции
ПК-1.5. V-3. Умеет применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции) ПК-1.5. V-4. Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции ПК-1.5. V-5. Умеет применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации и продукции в соответствия продукции в соответствия продукции в соответствия продукции в соответствия и ведомственного контроля внедрения и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах  ПК-5.1. 3-3. Знает порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах  ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции  ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции
троля показателей качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции)  ПК-1.5. У-4. Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции ПК-1.5. У-5. Умеет применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации  ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам подтверждения соответствия продукции в организации  ПК-5. З-1. З-1. Знает основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных товаров ПК-5.1. З-2. Знает порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах  ПК-5.1. З-3. Знает технические характеристики продовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах  ПК-5.1. У-2. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции  ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции
ПК-1.5. У-4. Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции пПК-1.5. У-5. Умеет применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствия продукции в соответствия продукции в соответствия отдельных групп продовольственных товаров пПК-5.1. З-2. Знает порядок разработки, оформления, утверждения и впедрения документов по подтверждению соответствия ПК-5.1. З-3. Знает технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных порядок разработки, оформления, утверждения и впедрения документов по подтверждению соответствия ПК-5.1. З-3. Знает технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных показателей продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах  ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции  ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции
ПК-1.5. У-4. Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции ПК-1.5. У-5. Умеет применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации и подтверния продукции в соответствия и непродовольственных товаров ПК-5.1. З-2. Знает порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия ПК-5.1. З-3. Знает технические характеристики продовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции  ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции
Выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции ПК-1.5. У-5. Умеет применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации и ПК-5.1. Оформляет заявки на подтвер- приятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции подготовке продукции
ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции подготовке продукции подготов продукции подготов продукции подготов продукции подготов продукц
ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции подготовке продукции подготовке продукции
ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведом ственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции подготовке продукции подготовке продукции
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 и тодукции и тодукции в соответствия продукции и непродовольственных говаров ПК-5.1. 3-2. 3нает порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия ПК-5.1. 3-3. 3нает технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных и непродовольственных и подтверждению соответствия ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции подготовке продукции подготовке продукции
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
выполнять мероприятия по результатам продукции в соответствия продукции и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах пк-5.1. З-3. Знает технические характеристики продовольственных и непродовольственных продовольственных и непродовольственных и непродовольстве
приятия по результатам продукции в соответствия предоставляет отченым предоставляет отчены о выполненных работах и их результатах продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных и непродовольствения продовольственных и внедрения документов по подтверждения документов по подтверждения и внедрения документов по подтверждения док
продукции в соответ- государственного надзора, межведом- ственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции
продукции в соответ- государственного надзора, межведом- ственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции
государственного надзора, межведом- ственного и ведомственного контроля внедрения и их результатах  татах  татах  татах  тосударственного надзора, межведом- ственного и ведомственного контроля внедрения и их результатах  татах  татах  татах  татах  тосударственного надзора, межведом- ствии с установленными правилами и предоставляет отченым о выполненных работах и их результатах  татах  тата
надзора, межведом- ственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции подготовке продукции
твенного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технических реграментов, стандартов и технических условий по качеству продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технические характеристики продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции  ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции
и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных и непродово
контроля внедрения и работах и их результатах довольственных товаров) и технологию ее производства ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции  ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции
и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции
соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции по качеству продукции подготовке продукции
ческих регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции подготовке продукции  тов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции
тов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции
технических условий ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по качеству продукции подготовке продукции
вий тацию, удостоверяющую качество продукции по качеству продукции, подготовке продукции
по качеству продукции, подготовке продукции
дукции, подготовке продукции
продукции
* *
к подтверждению
соответствия
ПК-5. Способен ПК-5.2. Предостав- ПК-5.2. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и
выполнять меро-  ляет в испытатель- подтверждения соответствия в области отбора проб и
татам технических доку-
государственного ментов и образцов ПК-5.2. З-2. Знает порядок отбора проб и представле-
надзора, межведом- продукции ния технических документов и образцов продукции в
ственного испытательные лаборатории
и ведомственного ПК-5.2. У-1. Умеет осуществлять отбора проб и пред-
старция таунинасуна покументи и образни пропулнии
n wayy marayy ya ya fanaranyyy
COOSHOGENIA TEATH
ческих регламен-
тов, стандартов и тацию, удостоверяющую качество продукции по ре-
технических усло-
ВИЙ
по качеству про-
дукции, подготовке
продукции
к подтверждению
соответствия
ПК-7. Способен ПК-7.1. Умеет про- ПК-7.1. З-1. Знает нормативную и техническую доку-
организовывать и водить приемку про- ментацию по правилам приемки и оценки качества и

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

# **II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Таблица 3

		Труд	оемкос	ть*, ак	адемич	еские ч	асы		<b>K</b>	ж , <u>т</u>		- e E
№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Лекции	Практические заня- тия	Лабораторные заня- тия	Практическая под- готовка	Самостоятельная работа/КЭ, Катгэк, Катт		Индикаторы дости- жения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творче- ского рейтинга (по те- ме(-ам)/ разделу или по всему куру в целом)
1.	Общая характеристика вкусовых товаров Социальная роль вкусовых товаров. Общая классификация вкусовых товаров на основные группы. Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров. Основные факторы, влияющие на сбыт вкусовых товаров. Основные этапы проведения экспертизы вкусовых товаров. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Содержание обязательной информации о вкусовых товарах. Особенности упаковки разных групп вкусовых товаров. Хранение вкусовых товаров: условия и сроки. Предреализационная товарная обработка.	4	-	-	-	4	8	ПК-1.1. ПК-1.2. ПК-7.1. ПК-7.1.	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У1. ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. 3-6 ПК-1.2. 3-1 ПК-7.1. 3-2. ПК-7.1. У-2 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1.	0.	T.	Р.,Д.
2	Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие безопасность вкусовых товаров. Требования к без-	2	-	4	-	4	10	ПК-1.1. ПК-5.1. ПК-5.2.	ПК-1.1.3-3 ПК-1.1 3-4. ПК-1.1 У-4. ПК-5.1. У-1 ПК-5.1У-3 ПК-5.13-1,	O.	Т.,К.	Р.,Д.

опасности. Практика обязатель вольной сертификации вкусовы России и за рубежом. Требования к информации потвкусовых товарах.	ых товаров в						ПК-5.1 3-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2			
3. Табачные изделия Классификация табачных изделры, формирующие и сохраняющетво, дефекты, экспертиза и оцества, фальсификация и идентиф особенности маркировки, прави	щие каче- енка каче- рикация,	2	4	4	10	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-2 ПК-1.1.3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1.3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1. У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.5. У-3. ПК-1.5. З-2. ПК-1.5. З-3. ПК-1.5. У-4. ПК-1.5. У-4. ПК-1.5. У-5. ПК-1.5. У-5.	0.	T.	Р.,Д.

4.	Пряности, приправы Классификация пряностей и приправ, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества пряностей и приправ, фальсификация и идентификация, правила продажи.	4	-	8	-	4	16	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. V-1 IIK-5.1. V-2 IIK-5.1. V-3 IIK-5.1. V-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. V-2 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. 3-2 IIK-7.1. V-1 IIK-7.1. V-2 IIK-7.2. V-1 IIK-7.2. V-1 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-6 IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-3 IIK-1.1. V-4 IIK-1.1. V-5 IIK-1.1. V-5 IIK-1.1. V-5 IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-3 IIK-1.1. V-4 IIK-1.1. V-5 IIK-1.2.3-1 IIK-1.2.3-2.	O.	T.	Р.,Д.

		1	1		1	1	Ti .	1		1		
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-3			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									IIK-3.2. y-1			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. 3-3			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
	_			<b>—</b>			1.4	ПК-1.1			T.C)	ъп
5	Безалкогольные напитки	4	-	4	-	6	14		ПК-1.1.3-1.	O.	K∖p.	Р.,Д.
	Классификация безалкогольных напитков,							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
								ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	факторы, формирующие и сохраняющие							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	качество, дефекты, экспертиза и оценка ка-							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	чества безалкогольных напитков.							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	чества осзалкогольных напитков.							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
								ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
								ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
									ПК-1.1. У-4			
									ПК-1.1.У-5			
									ПК-1.1.3-3			
									ПК-1.2.3-2.			
									ПК-1.2.У-1.			
			1		1	1			ПК-1.2.У-2.			

			•	•								
									ПК-1.3 3-1			
									ПК-1.3.3-2.			
									ПК-1.3. 3-3.			
									ПК-1.3.У-1.			
									ПК-1.3.У-2.			
									ПК-1.3. У.3			
									ПК-1.4 3-1			
									ПК-1.4.3-1			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-2			
									ПК-1.5. 3-1			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-3			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. 3-3			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
6.	Слабоалкогольные напитки	4	-	8	-	6	18	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	О.	K.	Р.,Д.
								ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			21 1
	Классификация пива и иных слабоалко-							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	гольных напитков, факторы, формирующие							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
								-				

и сохраняющие качество, дефекты, экспер-			ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.		
и сохраниющие качество, дефекты, экспер-			ПК-5.1	ПК-1.1 3-6		
тиза и оценка качества, фальсификация и			ПК-5.2	ПК-1.1. У-1		
идентификация, правила продажи.			ПК-7.1	ПК-1.1. У-2		
			ПК-7.2	ПК-1.1 У-3		
				ПК-1.1. У-4		
				ПК-1.1.У-5		
				ПК-1.2.3-1		
				ПК-1.2.3-2.		
				ПК-1.2.У-1.		
				ПК-1.2.У-2.		
				ПК-1.3 3-1		
				ПК-1.3.3-2.		
				ПК-1.3. 3-3.		
				ПК-1.3.У-1.		
				ПК-1.3.У-2.		
				ПК-1.3. У.3		
				ПК-1.4 3-1		
				ПК-1.4. 3-2		
				ПК-1.4. У-1		
				ПК-1.4. У-2		
				ПК-1.5. 3-1		
				ПК-1.5. 3-2		
				ПК-1.5. 3-3		
				ПК-1.5. 3-4		
				ПК-1.5. 3-5		
				ПК-1.5. У-1		
				ПК-1.5. У-2		
				ПК-1.5. У-3		
				ПК-1.5. У-4		
				ПК-1.5. У-5		
				ПК-5.1. 3-1		
				ПК-5.1. 3-2		
				ПК-5.1. 3-3		
				ПК-5.1. У-1		
				ПК-5.1. У-2		
				ПК-5.1. У-3		
				ПК-5.2. 3-1		
				ПК-5.2. З-2 ПК-5.2. У-1		
				ПК-5.2. У-1		
				ПК-5.2. 3-1		
				ПК-5.2. У-1		
				ПК-5.2. У-1		
				11N-3.2. y-2		

			1		1	1		1		ı	1	
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. 3-3			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
7.	Алкогольные напитки	4	-	8	-	4	16	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	K∖p.	Р.,Д.
	Классификация алкогольных напитков,							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	•							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	факторы, формирующие и сохраняющие							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	качество, дефекты, экспертиза и оценка ка-							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	чества, фальсификация и идентификация,							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
								ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	правила торговли.							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	Классификация вин виноградных натураль-							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	ных, факторы, формирующие и сохраняю-								ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5			
	щие качество, дефекты, экспертиза и оценка								ПК-1.1.У-3			
									ПК-1.2.3-1			
	качества вин виноградных натуральных.								ПК-1.2.У-1.			
									ПК-1.2.У-1.			
									ПК-1.2.3-2.			
									ПК-1.3.3-2.			
									ПК-1.3. 3-3.			
									ПК-1.3.У-1.			
									ПК-1.3.У-2.			
									ПК-1.3. У.3			
									ПК-1.4 3-1			
									ПК-1.4. 3-2			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-2			
									ПК-1.5. 3-1			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-3			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			

8.	Чай, кофе	4	_	8	_	4	16	ПК-1.1	TIK-5.1. 3-3 TIK-5.1. Y-1 TIK-5.1. Y-2 TIK-5.1. Y-3 TIK-5.2. 3-1 TIK-5.2. 3-2 TIK-5.2. Y-1 TIK-5.2. 3-2 TIK-5.2. Y-1 TIK-5.2. Y-2 TIK-5.2. Y-2 TIK-7.1. 3-1 TIK-7.1. 3-2 TIK-7.1. Y-1 TIK-7.1. Y-2 TIK-7.2. Y-1 TIK-7.2. Y-1 TIK-7.2. Y-1 TIK-7.3-1.	O.	-	P.
0.	Классификация чая и кофе, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества чая и кофе.	7			_	†		ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-1.1. 3-2 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-4 IIK-1.1. 3-6 IIK-1.1. 3-6 IIK-1.1. Y-1 IIK-1.1. Y-2 IIK-1.1. Y-2 IIK-1.1. Y-3 IIK-1.1. Y-5 IIK-1.2.3-1 IIK-1.2.3-2 IIK-1.2.Y-1 IIK-1.2.Y-2 IIK-1.3. 3-1 IIK-1.3. 3-2 IIK-1.3. 3-3 IIK-1.3. Y-1 IIK-1.3. Y-2 IIK-1.3. Y-1 IIK-1.4. Y-1 IIK-1.4. Y-1 IIK-1.4. Y-2 IIK-1.5. 3-1			

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

Таблица 4

		Труд	оемкос	ть*, ака	адемич	еские ч	асы		R	<b>ГЯ</b> Й		7 e e – ) II0
№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Лекции	Практические заня- тия	Лабораторные заня- тия	Практическая под- готовка	Самостоятельная работа/КЭ, Каттэк, Катт	Всего	Индикаторы дости- жения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творче- ского рейтинга (по те- ме(-ам)/ разделу или по всему куру в целом)
1.	Общая характеристика вкусовых това-	1	-	2	-	7/-	10	ПК-1.1. ПК-1.2.	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У1.	О.	T.	Р.,Д.
	ров							ПК-7.1.	ПК-1.1.У-2			
	Социальная роль вкусовых товаров. Общая							ПК-7.1.	ПК-1.1. 3-6 ПК-1.2. 3-1			
	классификация вкусовых товаров на основные группы. Состояние и перспективы раз-								ПК-7.1. 3-1.			
	вития рынка вкусовых товаров. Основные								ПК-7.1. 3-2.			
	факторы, влияющие на сбыт вкусовых то-								ПК-7.1.У-1. ПК-7.1. У-2			
	варов. Основные этапы проведения экспер-								ПК-7.2. 3-1.			
	тизы вкусовых товаров. Потребительские											
	свойства: классификация, влияние на каче-											
	ство.											
	Содержание обязательной информации о											
	вкусовых товарах. Особенности упаковки											
	разных групп вкусовых товаров. Хранение											
	вкусовых товаров: условия, сроки и спосо-											
	бы. Транспортирование: условия и сроки.											
2	Предреализационная товарная обработка.	1	_	2	_	7/-	10	ПК-1.1.	ПК-1.1.3-3	Ο.	Т.,К.	Р.,Д.
2	Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров	1		<u> </u>	_	//-	10	ПК-5.1.	ПК-1.1.3-3	0.	1 .,1\.	1 .,4.
	Технические регламенты и государствен-							ПК-5.2.	ПК-1.1 У-4. ПК-5.1. У-1			

ные стандарты, определяющие ность вкусовых товаров. Требован опасности. Практика обязательной вольной сертификации вкусовых т России и за рубежом. Требования к информации потребов вкусовых товарах.	ия к без- и добро- говаров в					ПК-5.1У-3 ПК-5.13-1, ПК-5.1 3-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2			
3. Табачные изделия Классификация табачных изделий, ры, формирующие и сохраняющие ство, дефекты, экспертиза и оценка ства, фальсификация и идентифика особенности маркировки, правила т	каче- ция,	4	7/-	13	IIK-1.1 IIK-1.2 IIK-1.3 IIK-1.4 IIK-1.5 IIK-5.1 IIK-5.2 IIK-7.1 IIK-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-2 ПК-1.1.3-2 ПК-1.1.3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1.1.3-5. ПК-1.1.3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3.3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3 ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3 ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3 ПК-1.3. У-3 ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3 ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3 ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	0.	T.	Р.,Д.

4.	Пряности, приправы Классификация пряностей и приправ, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества пряностей и приправ, фальсификация и идентификация, правила продажи.	4	-	8	-	7/-	19	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-1 ПК-7.2. У-1 ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. 3-5 ПК-1.1. 3-5 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-2 ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-2	0.	T.	Р.,Д.
									ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1			

									ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. 3-1			
5	<b>Безалкогольные напитки</b> Классификация безалкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка ка-	2	-	4	-	7/-	13	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1	ПК-7.2. У-1 ПК-7.2. У-1 ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6	O.	K\p.	Р.,Д.
	чества безалкогольных напитков.							ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1. У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2.			

			1		1				THE 1 2 37 1			1
									ПК-1.2.У-1.			
									ПК-1.2.У-2.			
									ПК-1.3 3-1			
									ПК-1.3.3-2.			
									ПК-1.3. 3-3.			
									ПК-1.3.У-1.			
									ПК-1.3.У-2.			
									ПК-1.3. У.3			
									IIK-1.3. y.3			
									ПК-1.4 3-1			
									ПК-1.4. 3-2			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-2			
									ПК-1.5. 3-1			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-3			ļ
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. 3-1			
									11K-3.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. 3-3			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
6	C6	2		4		7/-	13	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	T.	рπ
6.	Слабоалкогольные напитки		-	4	-	//-	13	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	U.	1.	Р.,Д.
		]	<u> </u>		<u> </u>			11K-1.2	11K-1.1. <b>3-</b> 2			

	1		ı	1	THE 1.0	HIC 1 1 D 0	ı	1	
Классификация пива и иных слабоалко-					ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
гольных напитков, факторы, формирующие					ПК-1.4 ПК-1.5	ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5.			
и сохраняющие качество, дефекты, экспер-					ПК-1.3	ПК-1-1.3-3.			
тиза и оценка качества, фальсификация и					ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
					ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
идентификация, правила продажи.					ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
						ПК-1.1. У-4			
						ПК-1.1.У-5			
						ПК-1.2.3-1			
						ПК-1.2.3-2.			
						ПК-1.2.У-1.			
						ПК-1.2.У-2.			
						ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2.			
						ПК-1.3.3-2.			
						ПК-1.3.У-1.			
						ПК-1.3.У-2.			
						ПК-1.3. У.3			
						ПК-1.4 3-1			
						ПК-1.4. 3-2			
						ПК-1.4. У-1			
						ПК-1.4. У-2			
						ПК-1.5. 3-1			
						ПК-1.5. 3-2			
						ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4			
						ПК-1.5. 3-4			
						ПК-1.5. У-1			
						ПК-1.5. У-2			
						ПК-1.5. У-3			
						ПК-1.5. У-4			
						ПК-1.5. У-5			
						ПК-5.1. 3-1			
						ПК-5.1. 3-2			
						ПК-5.1. З-3			
						ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2			
						ПК-5.1. У-2			
						ПК-5.1. У-3			
						ПК-5.2. 3-1			
						ПК-5.2. У-1			
						ПК-5.2. 3-1			
						ПК-5.2. 3-2			

							ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
7.	Классификация алкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, правила торговли.  Классификация вин виноградных натуральных, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества вин виноградных натуральных.	4	4	7/-	15	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-1.1.3-1. IIK-1.1.3-2. IIK-1.1.3-3. IIK-1.1.3-4. IIK-1.1.3-5. IIK-1.1.3-6. IIK-1.1.1.3-6. IIK-1.1.1.1.1. IIK-1.1.1.1.1. IIK-1.1.1.1.1. IIK-1.1.1.1.1. IIK-1.1.1.1.1. IIK-1.1.1.1.1. IIK-1.1.1.1.1. IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.3-1. IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.3-2. IIK-1.3.3-3. IIK-1.3.3-3. IIK-1.3.3-3. IIK-1.3.3-3. IIK-1.3.1. IIK-1.3.1 IIK-1.3.1 IIK-1.5.3-1 IIK-1.5.3-2 IIK-1.5.3-3 IIK-1.5.3-3 IIK-1.5.3-5 IIK-1.5.3-5 IIK-1.5.3-5 IIK-1.5.3-5 IIK-1.5.3-1 IIK-1.5.3-5 IIK-1	O.	К∖р.	Р.,Д.

8.	<b>Чай, кофе</b> Классификация чая и кофе, факторы, фор-	4	-	4	-	7/-	15	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	IIK-5.1. 3-1 IIK-5.1. 3-2 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. Y-1 IIK-5.1. Y-2 IIK-5.1. Y-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. Y-1 IIK-5.2. Y-1 IIK-5.2. Y-2 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. 3-2 IIK-7.1. Y-1 IIK-7.1. Y-2 IIK-7.2. Y-1 IIK-7.2. Y-1 IIK-7.2. Y-1 IIK-7.3-1 IIK-7.3-1 IIK-7.3-1 IIK-7.3-1 IIK-7.3-1 IIK-7.3-3	О.	-	P.
	мирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества чая и кофе.							ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-4. ПК-1.1.3-5. ПК-1.1.3-6. ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2. ПК-1.1. У-3. ПК-1.1. У-4. ПК-1.1. У-5. ПК-1.2.3-1. ПК-1.2.3-2. ПК-1.2. У-1. ПК-1.2. У-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3. З-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.4. З-2. ПК-1.4. З-2. ПК-1.4. У-1			

									IIK-1.4. V-2 IIK-1.5. 3-1 IIK-1.5. 3-2 IIK-1.5. 3-3 IIK-1.5. 3-4 IIK-1.5. 3-5 IIK-1.5. V-1 IIK-1.5. V-2 IIK-1.5. V-3 IIK-1.5. V-4 IIK-1.5. V-5 IIK-1.5. V-5 IIK-5.1. 3-1 IIK-5.1. 3-2 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. V-1 IIK-5.1. V-2 IIK-5.1. V-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-1 IIK-7.1. 3-3 IIK-7.1. 3-3 IIK-7.1. V-1 IIK-7.1. V-2 IIK-7.1. V-1 IIK-7.1. V-2 IIK-7.2. V-1			
Консультация перед экзаменом (КЭ)		-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)		-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)		-	-	-	-	32	32	-	-	-	-	-
Итого		20	-	32	-	88/4	144	X	X	X	X	X

# Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос на лабораторном занятии (О.)

# Формы текущего контроля:

Tecm (T.)

Контрольные работы (К/р)

Кейс (К.)

# Формы заданий для творческого рейтинга:

Peферат (Р.)

Доклад с презентацией (Д.)

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

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

## Основная литература:

### Основная литература:

- 1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. М.: НИЦ Инфра-М, 2019. 576 с. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=368165
- 2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильникова [и др.]. М: ИНФРА-М, 2021. 240 с. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=363082
- 3. Гурнак Е. Е. Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров: учебное пособие для подготовки бакалавров направления 38.03.07 «Товароведение», профили 38.03.07.01 «Продуктология и товарный консалтинг в цифровой экономике», 38.03.07.02 «Товарный менеджмент и судебно-товароведческая экспертиза» / Е. Е. Гурнак, Л. С. Маркин, М. Н. Наливайко. Ростов-на-Дону: Издательско полиграфический комплекс Ростовского государственного экономического университета (РИНХ), 2024. 171 с. https://znanium.ru/read?id=465878

### Дополнительная литература:

- 1. Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров: практикум / Д. В. Криштафович. М: РИО Российской таможенной академии, 2020. 154 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=387271">https://znanium.ru/read?id=387271</a>
- 2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. 949 с. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=432096
- 3. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. 182 с. (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=111043">https://znanium.ru/read?id=111043</a>

### Нормативно-правовые документы:

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

https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=329331-

23&req=doc&rnd=gBxoA&base=LAW&n=433294#lyJbsnTCsaVVMAkO1

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#sGdbsnTzF8Un6vIF

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/

4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населении» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. с изм. и доп. Режим доступа:

https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=330127-

<u>0&req=doc&rnd=Va3iQ&base=LAW&n=452886#fgbCwnTmmZJefECM1</u>

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/

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

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

- 7.ОК 005-93. Общероссийский классификатор продукции (утв. Постановлением Госстандарта России от 30.12.1993 N 301) (дата введения 01.07.1994). Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_171871/
- 8. Технический регламент TC «О безопасности упаковки» (TP TC 005/2011). Дата вступления в силу 01.07.2012. Режим доступа:

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

9. Технический регламент ТС "О безопасности 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 022/201
- 1). Дата вступления в силу <u>01.07.2013</u>.

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

- 11. Технический <u>регламент</u> ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011). Дата вступления в силу <u>01.07.2013</u>. 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 TC "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (TP TC 029/2012). Дата вступления в силу 01.07.2013.

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

## ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

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

## ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

## ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

- 1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <a href="https://www.elsevier.com/solutions/scopus">https://www.elsevier.com/solutions/scopus</a>
- 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 <a href="http://www.rst.gov.ru/portal/gost">http://www.rst.gov.ru/portal/gost</a>
- 2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <a href="http://www.rospotrebnadzor.ru/">http://www.rospotrebnadzor.ru/</a>
- 3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <a href="http://www.interstandart.ru/">http://www.interstandart.ru/</a>
- 4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» https://ria-stk.ru/
- 5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» https://spros-online.ru/
- 6. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <a href="http://www.ozpp.ru/">http://www.ozpp.ru/</a>
- 7. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru
- 8. Международная конфедерация обществ потребителей <u>www.konfop.ru</u>
- 9. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a>

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

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

# МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Экспертиза и оценка вкусовых 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 вкусовых 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 вкусовых товаров» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблина 5

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

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

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

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением 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 экзамену:

- 1. Вкусовые товары и их значение в питании. Особенности химического состава.
- 2. Социальная роль вкусовых товаров.
- 3. Общая классификация вкусовых товаров на основные группы.
- 4.Основные факторы, влияющие на сбыт вкусовых товаров.
- 5. Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров.
- 6.Основные этапы проведения экспертизы вкусовых товаров.
- 7. Потребительские свойства вкусовых товаров: классификация, влияние на качество.
- 8. Содержание обязательной информации о вкусовых товарах.
- 9.Особенности упаковки разных групп вкусовых товаров.
- 10. Хранение вкусовых товаров: условия, сроки и способы. Транспортирование: условия и сроки.
- 11. Предреализационная товарная обработка вкусовых товаров.
- 12. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров
- 13. Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие безопасность вкусовых товаров.
- 14. Практика обязательной и добровольной сертификации вкусовых товаров в России и за рубежом.
- 15. Требования к безопасности вкусовых товаров
- 16. Требования к информации потребителям о вкусовых товарах.
- 17. Чай. Классификация и ассортимент.
- 18. Химический состав и пищевая ценность чая.
- 19. Процессы, протекающие при хранении чая.
- 20. Чай. Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая.
- 21. Дефекты чая. Требования к товарной информации.
- 22. Экспертиза чая: порядок проведения экспертизы, НТД, отбор проб и методы оценки качества
- 23. Чай. Средства и способы фальсификации чая, методы их обнаружения.
- 24.Идентификация чая.
- 25. Кофе. Классификация и ассортимент.
- 26. Химический состав и пищевая ценность кофе.
- 27. Кофе. Факторы, формирующие и сохраняющие качество кофе. Процессы, протекающие при хранении.
- 28. Дефекты кофе. Требования к товарной информации.
- 29. Экспертиза кофе: порядок проведения экспертизы, НТД, отбор проб, методы оценки качества
- 30. Кофе. Средства и способы фальсификации кофе, методы их обнаружения
- 31.Идентификация кофе.
- 32.Виноградные вина. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент вин.
- 33.Виноградные вина. Сущность процессов образования, формирования, созревания, отмирания вин и их влияние на качество и формирование букета вина.
- 34.Виноградные вина. Балловая органолептическая оценка вин. Оценка физико-химических показателей и показателей безопасности.

- 35.Виноградные вина. Факторы, сохраняющие качество вина. Процессы, протекающие при хранении вин. Дефекты вин, причины их возникновения и меры предупреждения. Требования к товарной информации.
- 36. Виноградные вина. Средства и способы фальсификации вин, методы их обнаружения. Идентификация вин виноградных.
- 37.Понятие алкогольной продукции. Нормативные документы, регламентирующие производство и оборот алкогольной продукции в России.
- 38. Химический состав и пищевая ценность алкогольной продукции, её влияние на организм человека.
- 39. Спирт этиловый из пищевого сырья. Характеристика свойств.
- 40. Факторы, формирующие и сохраняющие качество спирта. Оценка качества. Дефекты.
- 41. Водка. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
- 42. Оценка качества водки. Дефекты водки. Требования к товарной информации.
- 43. Коньяк. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
- 44. Оценка качества коньяка. Дефекты коньяка.
- 45.Ром. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
- 46.Оценка качества рома. Дефекты рома.
- 47. Виски. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
- 48.Оценка качества виски. Дефекты виски.
- 49. Бренди. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
- 50. Оценка качества бренди. Дефекты бренди.
- 51. Пиво. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент пива.
- 52. Пиво. Факторы, формирующие и сохраняющие качество пива.
- 53. Процессы, протекающие при хранении пива. Дефекты. Требования к товарной информации
- 54.Пиво. Экспертиза: порядок проведения экспертизы, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
- 55. Пиво. Средства и способы фальсификации пива, методы их обнаружения.
- 56.Идентификация пива.
- 57. Ликероводочные изделия. Классификация и пищевая ценность.
- 58. Характеристика ассортимента ликероводочных изделий. Хранение.
- 59. Ликероводочные изделия. Экспертиза ликероводочных изделий: порядок проведения, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
- 60. Ликероводочные изделия. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Требования к товарной информации.
- 61. Минеральные и питьевые воды. Ассортимент, химический состав и значение в питании. Факторы, сохраняющие качество.
- 62.Минеральные и питьевые воды. Экспертиза качества: порядок проведения экспертизы, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
- 63. Дефекты минеральной и питьевой воды. Требования к товарной информации.
- 64. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент.
- 65. Химический состав и пищевая ценность безалкогольных напитков. Основные направления разработки новых напитков.
- 66. Безалкогольные напитки. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Процессы, протекающие при хранении.
- 67.Оценка качества безалкогольных напитков. Дефекты. Требования к товарной информации.
- 68.Пряности. Значение в питании. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности отдельных видов пряностей.
- 69. Пряности. Оценка качества пряностей. Изменение качества при хранении. Режимы хранения. Дефекты. Экспертиза качества пряностей. Требования к товарной информации.

- 70. Поваренная соль. Значение в питании. Особенности происхождения и получения. Виды. Химический состав соли различных видов. Оценка качества.
- 71. Поваренная соль. Хранение соли и изменение качества при хранении.
- 72. Дефекты поваренной соли. Экспертиза качества соли. Требования к товарной информации.

### Типовые практические задания к экзамену:

- 1. Дайте заключение о партии шафрана, если в объединенной пробе массой 150 г установлены следующие значения показателей качества: цвет ярко-красный с коричневым оттенком; запах сильный своеобразный; вкус пряно-горьковатый; содержание побуревших и сбившихся в трудноразделимые комки рылец -6 г; содержание тычинок и столбиков без рылец -9 г; содержание песка -0.15 г. Можно ли предъявить претензию поставщику? Ответ аргументируйте.
- 2. Определите вид, товарный сорт, номер помола и дайте заключение о качестве каменной молотой поваренной соли, если при лабораторном испытании одной пачки массой 150 г установлено: гранул размером 2-2,4 мм 138 г, гранул размером 5-5,5 мм 11 г; массовая доля хлористого натрия 99%, массовая доля кальций-ионов 0,3%; массовая доля калий-ионов 0,09%; массовая доля влаги 0,25%; фактическая масса пачки 149 г. Можно ли реализовывать данную пачку соли? Можно ли распространить результаты данной оценки качества на всю товарную партию? Масса товарной партии 450 кг, транспортная упаковка полимерные ящики по 9 кг. Ответ аргументируйте.
- 3. В магазин поступила партия сахара-песка в мелкой фасовке. Масса партии 240 кг. Пакетики уложены в ящики массой по 20 кг. При оценке качества в объединенной пробе выявлено: вкус сладкий без постороннего привкуса и запаха; сыпучий; цвет белый; раствор прозрачный без посторонних примесей; 10 г кристаллов размером 2,7-3,1 мм, остальные размером 0,3-1,8 мм. При проверке массы нетто пакетиков в выборке обнаружено: десять пакетиков имеют массу по 9,9 г, три по 9,6 г, остальные по 10 г. Можно ли принять данный сахар-песок? Ответ аргументируйте.

### Типовые тестовые задания:

# 1. Какой компонент в основе химического состава чая является наиболее ценным, сделавшим его самым распространенным напитком в мире?

- а) все 480 химических соединения состава чая;
- б) крепость;
- в) танино-катехиновая смесь;
- г) теобромин.

### 2. Что такое крепость чая?

- а) темный цвет настоя;
- б) концентрация растворимых веществ чайного листа;
- в) не прозрачный раствор;
- г) содержание кофеина.

# 3. Деление байхового чая на типы обусловлено...

- а) процессами производства;
- б) условиями выращивания;
- в) видом упаковки;
- г) сроками хранения.

# 4. Дубильные вещества придают чаю...

- а) терпкость, прозрачность;
- б) цвет настоя;
- в) крепость настоя;
- г) цвет, терпкость, аромат.

### **5.** Квас – это...

- а) натуральный продукт спиртового и молочнокислого брожения;
- б) напиток, насыщенный углекислотой;
- в) разбавленный концентрат квасного сусла;
- г) минеральная вода с добавками.

# 6. В магазин в пластиковых бутылках объемом 0,5 л поступила питьевая вода торговой марки «Бон Аква». На дне бутылки было установлено присутствие осадка ржавого цвета. Каковы действия товароведа?

- а) он не должен принимать товар и потребовать от поставщика замены, так как осадок в питьевой воде недопустим;
- б) осадок в питьевой воде допустим, поэтому партию можно принять;
- в) проверить наличие сертификата безопасности и принять товар;
- г) провести экспертизу питьевой воды и по ее результатам принять решение о приемке партии по качеству.

### Типовые кейсы:

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

В магазин поступила партия пастеризованного темного пива Останкинское в количестве 1200 ящиков по 20 бутылок в каждом. Емкость бутылок - 0,5 л. При оценке качества обнаружено: экстрактивность начального сусла - 17%; содержание спирта - 6,2% об; жидкость прозрачная; вкус солодовый с винным привкусом; высота пены - 27 мм; пеностойкость - 1,8 мин.

Порядок решения кейса:

- 1. Изучите правила приемки 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?
- 6. Укажите возможные причины выявленных дефектов. Как следует поступить с данной партией продукта?

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

# Лабораторная работа № 4. «Товароведная характеристика и экспертиза пряностей и приправ» Контрольные вопросы:

- 1. Каковы объемы выборок для определения качества приправ?
- 2. Назовите факторы, формирующие качество пряностей и приправ.
- 3. Какие требования предъявляют к качеству приправ и пряностей?
- 4. Какие показатели определяются при экспертизе качества пряностей и приправ?
- 5. Назовите показатели безопасности приправ.
- 6. Какие процессы протекают в пряностях и приправах при хранении?

- 7. Чем обусловлены хлебопекарные достоинства муки?
- 8. Назовите требования к маркировочной информации пряностей и приправ в соответствии с нормативными документами.
- 9. Какие дефекты приправ и пряностей вы можете назвать?

## Типовые задания для контрольной работы:

## Контрольная работа №2 проводится по темам

- Тема 3. Табачные изделия
- Тема 4. Пряности, приправы
- Тема 5. Безалкогольные напитки

Предлагается четыре варианта заданий.

#### ВАРИАНТ – 1

- 1. Классификация пряностей и приправ, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества пряностей и приправ, фальсификация и идентификация, правила продажи.
- 2. Классификация безалкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество

## **ВАРИАНТ – 2**

- 1. Классификация табачных изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество
- 2. Изменение качества пряностей при хранении.

### ВАРИАНТ – 3

- 1. Фальсификация и идентификация, особенности маркировки табачных изделий
- 2. Классификация и ассортимент пряностей и приправ.

## ВАРИАНТ – 4

- 1. Дефекты, экспертиза и оценка качества безалкогольных напитков.
- 2. Факторы, формирующие качество пряностей и приправ

## Тематика рефератов, докладов:

## Тема 7. Алкогольные напитки

- 1. Современное состояние производства кубанских виноградных вин.
- 2. Проблема повышения конкурентоспособности на национальном и международном рынках кубанских натуральных виноградных вин.
- 3. Особенности пищевой ценности и роль в питании натуральных виноградных вин.
- 4. Маркировка натуральных виноградных вин.
- 5. Особенности проведения экспертизы и оценки качества натуральных виноградных вин.
- 6. Производства этилового спирта и возможности его применения в производстве алкогольных напитков.
- 7. Особенности технологии производства водки и оценка качества водок.
- 8. Ликероводочные изделия.
- 9. Ром. Джин. Виски.
- 10. Экспертиза качества водки и ликероводочных изделий.
- 11. Коньяк.

## Типовая структура экзаменационного билета

Наименование оценочного средства	Максимальное количество баллов
Вопрос 1. Поваренная соль. Хранение соли и изменение	10
качества при хранении.	
Вопрос 2. Виноградные вина. Средства и способы фальси-	10
фикации вин, методы их обнаружения. Идентификация вин	
виноградных.	
Практическое задание (задача). В магазин поступила партия сахара-песка в мелкой фасовке. Масса партии 240 кг. Пакетики уложены в ящики массой по 20 кг. При оценке качества в объединенной пробе выявлено: вкус сладкий без постороннего привкуса и запаха; сыпучий; цвет белый; раствор прозрачный без посторонних примесей; 10 г кристаллов размером 2,7-3,1 мм, остальные размером 0,3-1,8 мм. При проверке массы нетто пакетиков в выборке обнаружено: десять пакетиков имеют массу по 9,9 г, три – по 9,6 г, остальные – по 10 г. Можно ли принять данный сахарпесок? Ответ аргументируйте.	20

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

Таблица 6

			Таблица 6		
Шкала оц	енивания	Формируемые компетенции	Индикатор достижения компе- тенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 — 100 баллов	«ОТЛИЧНО»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	Знает верно и в полном объеме: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества  Умеет верно и в полном объеме: систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического	Продвинутый

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

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

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

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

	T		T	Ta = -	
			ПК-7.2. Осуществляет контроль	Знает верно и в полном объеме: требо-	
			за соблюдением требований к	вания к упаковке и маркировке продук-	
			упаковке и маркировке, правил и	ции, правила и сроки хранения, транс-	
			сроков хранения, транспортиро-	портирования и реализации продукции,	
			вания и реализации продукции,	способы и требования, предъявляемые к	
			правил их выкладки в местах	складированию товарно-материальных	
			продажи	ценностей	
				Умеет верно и в полном объеме: пра-	
				вильно размещать продукцию на хране-	
				ние; осуществлять контроль за соблюде-	
				нием правил и сроков хранения, транс-	
				портирования и реализации товарно-	
				материальных ценностей, оценивать со-	
				блюдение требований к упаковке про-	
				дукции, выявлять основные дефекты	
				упаковки	
		ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.1. Осуществляет сбор дан-	Знает с незначительными замечания-	Повышенный
		анализировать причины сни-	ных по показателям качества, ха-	ми: основные понятия в сфере товаро-	
		жения качества продукции и	рактеризующим продукцию	ведной, оценочной деятельности и	
		разрабатывать предложений		управления качеством (менеджмента ка-	
		по их устранению		чества) продукции; законодательство	
		J . P		Российской Федерации и международ-	
				ное законодательство в сфере техниче-	
				ского регулирования, стандартизации и	
				оценки соответствия; национальные,	
				межгосударственные, международные	
				нормативные правовые акты (в том	
70 – 84				числе стандарты, технические регламен-	
баллов	«хорошо»			ты и другие) в сфере технического регу-	
Oasision				лирования, стандартизации и управле-	
				ния качеством продукции; классифика-	
				цию и ассортимент потребительских то-	
				варов, номенклатуру потребительских	
				свойств и показателей качества, харак-	
				теризующих продукцию; современный	
				российский и зарубежный опыт в обла-	
				сти управления качеством (менеджмента	
				качества) продукции; методологию раз-	
				вертывания функций качества	
				Умеет с незначительными замечани-	
				эмест с незначительными замечани-	

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

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

	T	T	T	
			стандартной и опасной продукции; ме-	
			тоды выявления дефектов, вызывающих	
			ухудшение качественных и количе-	
			ственных показателей продукции; мето-	
			ды идентификации для выявления фаль-	
			сифицированной и контрафактной про-	
			дукции в организации	
			Умеет с незначительными замечани-	
			ями: применять на практике норматив-	
			но-технические документы (стандарты,	
			методические рекомендации и другие)	
			на методы контроля качества и безопас-	
			ности продукции; применять современ-	
			ные инструменты контроля качества и	
			управления качеством; применять мето-	
			ды оценки и контроля показателей каче-	
			ства и безопасности продукции (методы	
			квалиметрического анализа продукции);	
			применять современные методы выяв-	
			ления дефектов, вызывающих ухудше-	
			ние качественных и количественных по-	
			казателей продукции; применять методы	
			идентификации для выявления фальси-	
			фицированной и контрафактной продук-	
			1 1 1	
	HIC C. C.	HIC C. L. O. L.	ции в организации	
	ПК-5. Способен выполнять	ПК-5.1. Оформляет заявки на	Знает с незначительными замечания-	
	мероприятия по результатам	подтверждение соответствия	ми: основные понятия стандартизации и	
	государственного надзора,	продукции в соответствии с	подтверждения соответствия отдельных	
	межведомственного	установленными правилами и	групп продовольственных и непродо-	
	и ведомственного контроля	предоставляет отчеты о выпол-	вольственных товаров; порядок разра-	
	внедрения и	ненных работах и их результатах	ботки, оформления, утверждения и	
	соблюдения технических ре-		внедрения документов по подтвержде-	
	гламентов, стандартов и тех-		нию соответствия; технические харак-	
	нических условий		теристики продукции (отдельных групп	
	по качеству продукции, под-		продовольственных и непродоволь-	
	готовке продукции		ственных товаров) и технологию ее про-	
	к подтверждению соответ-		изводства	
			37	
	ствия		Умеет с незначительными замечани-	
	СТВИЯ		<b>ями:</b> вести реестр сертификатов соот-	

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

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

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

 T	Ţ	
казателей продукции, и показа-	телей продукции; показатели качества и	
тели качества, характеризующие	идентификации, характеризующие про-	
продукцию	дукцию; методология анализа видов и	
	последствий потенциальных отказов и	
	методология развертывания функций	
	качества	
	Умеет на базовом уровне, с ошибка-	
	ми: систематизировать и анализировать	
	данные по показателям качества и иден-	
	тификации, характеризующим продук-	
	цию; систематизировать и анализиро-	
	вать данные по дефектам, характеризу-	
	ющим продукцию; применять методоло-	
	гию анализа видов и последствий потен-	
	циальных отказов и методологию раз-	
	вертывания функций качества	
ПК-1.4. Разрабатывает предло-	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
жения по устранению дефектов,	способы устранения дефектов, вызыва-	
вызывающих ухудшение каче-	ющих ухудшение качественных и коли-	
ственных и количественных по-	чественных показателей продукции;	
казателей продукции, по преду-	виды товарных потерь, порядок списа-	
преждению и сокращению то-	ния количественных и качественных по-	
варных потерь	терь	
варных потерь	Умеет на базовом уровне, с ошибка-	
	Y - 1	
	ми: составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызы-	
	вающих ухудшение качественных и ко-	
	разрабатывать предложения по их	
	устранению; разрабатывать предложе-	
	ния по предупреждению и сокращению	
TIC 1.6	товарных потерь	
ПК-1.5. Применяет методы	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
оценки и контроля показателей	нормативно-технические документы	
качества и безопасности, методы	(стандарты, методические рекомендации	
идентификации для выявления	и другие) на методы контроля качества и	
опасной, фальсифицированной и	безопасности продукции; современные	
контрафактной продукции	инструменты контроля качества и	
	управления качеством; методы оценки и	
	контроля показателей качества и без-	

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

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

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

понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления каче-	ПК-1.2. Выявляет причины воз никновения дефектов, вызыва ющих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	
---	---	--

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

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

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

		ствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам	
	за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и	<b>Не знает на базовом уровне:</b> требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции,	
	вания и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей Не умеет на базовом уровне: правиль-	
		но размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспорти-	
		рования и реализации товарно- материальных ценностей, оценивать со- блюдение требований к упаковке про- дукции, выявлять основные дефекты	
		упаковки	

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## \_Б1.В.09 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

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

Уровень высшего образования *Бакалавриат* 

#### 1. Цель и задачи дисциплины:

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

Задачи учебной дисциплины «Экспертиза и оценка вкусовых товаров»:

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

ствии/несоответствии вкусовых 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 вкусовых 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 вкусовых 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:

	2. Содержание дисциплины.
№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
Тема 1.	Общая характеристика вкусовых товаров
Тема 2.	Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров
Тема	Табачные изделия. Классификация табачных изделий, факторы, формирующие и со-
3.	храняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, особенности маркировки, правила торговли.
Тема	Пряности, приправы Классификация пряностей и приправ, факторы, формирующие и
4.	сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества пряностей и приправ,
	фальсификация и идентификация, правила продажи.
Тема	Безалкогольные напитки. Классификация безалкогольных напитков, факторы, форми-
5.	рующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества безалкогольных напитков.
Тема	Слабоалкогольные напитки. Классификация пива и иных слабоалкогольных напитков,
6.	факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка ка-
	чества, фальсификация и идентификация, правила продажи.
Тема	Алкогольные напитки Классификация алкогольных напитков, факторы, формирую-
7.	щие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация
	и идентификация, правила торговли. Классификация вин виноградных натуральных,
	факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка ка-
	чества вин виноградных натуральных.
Тема	Чай, кофе Классификация чая и кофе, факторы, формирующие и сохраняющие каче-
8.	ство, дефекты, экспертиза и оценка качества чая и кофе.
	Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов

## Форма контроля –экзамен

#### Составитель:

к.т.н., доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова А.Н. Бабаков