

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 15.10.2024 13:19:42
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 6
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

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «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*

Год начала подготовки 2024

Краснодар – 2023 г.

Составитель:
Доцент

А.Н. Бабаков

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №7 от 28.02.2023 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине «Экспертиза и оценка вкусовых товаров»

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых тем
1	2	3	4
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	ПК-1.1. 3-1. Знает основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции	Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.1. 3-2. Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		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	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.1. 3-4. Знает классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.1. 3-5. Знает современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе

	ПК-1.1. 3-6. Знает методологию развертывания функций качества	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
	ПК-1.1. У-1. Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
	ПК-1.1. У-2. Умеет применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
	ПК-1.1. У-3. Умеет применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
	ПК-1.1. У-4. Умеет применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества)	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
	ПК-1.1. У-5. Умеет применять методологию развертывания функций качества	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе

	ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	ПК-1.2. З-1. Знает основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.2. З-2. Знает факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.2. У-1. Умеет устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции	Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.2. У-2. Умеет устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующих продукцию	ПК-1.3. З-1. Знает виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе	
	ПК-1.3. З-2. Знает показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе	
	ПК-1.3. З-3. Знает методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе	

		ПК-1.3. У-1. Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.3. У-2. Умеет систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.3. У-3. Умеет применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь		ПК-1.4. З-1. Знает способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.4. З-2. Знает виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.4. У-1. Умеет составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.4. У-2. Умеет разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе

ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	ПК-1.5. 3-1. Знает нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
	ПК-1.5. 3-2. Знает современные инструменты контроля качества и управления качеством	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
	ПК-1.5. 3-3. Знает методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
	ПК-1.5. 3-4. Знает методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
	ПК-1.5. 3-5. Знает методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
	ПК-1.5. У-1. Умеет применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
	ПК-1.5. У-2. Умеет применять современные инструменты контроля качества и управления качеством	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков

			Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.5. У-3. Умеет применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции)	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.5. У-4. Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-1.5. У-5. Умеет применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия	ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах	ПК-5.1. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
			Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-5.1. 3-2. Знает порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе

		ПК-5.1. 3-3. Знает технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции		ПК-5.2. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-5.2. 3-2. Знает порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-5.2. У-1. Умеет осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе

		ПК-5.2. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам	ПК-7.1. 3-1. Знает нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-7.1. 3-3. Знает порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-7.1. У-1. Умеет применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
		ПК-7.1. У-2. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
ПК-7.2 Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке	ПК-7.2. 3-1. Знает требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе	

	и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	ПК-7.2. У-1. Умеет правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки	Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе
--	---	---	---

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Перечень учебных заданий на аудиторных занятиях

Вопросы для проведения опроса обучающихся на лабораторном занятии

Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-5.1., ПК-7.1.

1. Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие безопасность вкусовых товаров.
2. Требования к безопасности вкусовых товаров.
3. Практика обязательной и добровольной сертификации вкусовых товаров в России и за рубежом.
4. Требования к информации потребителям о вкусовых товарах.

Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Какие факторы влияют на сохраняемость табачных изделий?
2. Классификация табачных изделий.
3. Требования к товарной информации табачной продукции.
4. Факторы, формирующие и сохраняющие качество табачных изделий.
5. Дефекты, экспертиза и оценка качества табачных изделий.
6. Фальсификация и идентификация табачных изделий.
7. Особенности маркировки, правила торговли табачной продукцией.

Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Какие показатели лежат в основе классификации экзотических пряностей?
2. Назовите основные отличительные особенности классических пряностей?
3. Почему пряности широко используются в питании?
4. Чем отличаются местные пряности от классических?
5. Какие искусственные заменители пряностей вам известны?
6. Что влияет на сохраняемость пряностей?
7. Какие факторы влияют на сохраняемость приправ и пряностей?
8. Чем отличаются пряности от приправ?
9. Назовите классификацию поваренной соли в зависимости от способа производства?
10. Чем отличаются разные виды томатных соусов?
11. Что лежит в основе производства уксусной кислоты?
12. В чем отличительные особенности разных видов пищевого уксуса?
13. Как получают столовую горчицу?
14. Почему глутамат натрия используется в производстве приправ?
15. Как должны быть упакованы приправы и пряности?

Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Сравните пищевую ценность газированных и негазированных безалкогольных напитков.
2. Какие показатели положены в основу классификации безалкогольных напитков?
3. В чем отличие соков от сокосодержащих напитков?
4. В чем заключается отличие в производстве осветленных и неосветленных соков?
5. По каким показателям рассчитывается энергетическая ценность безалкогольных напитков?
6. Какие компоненты могут использоваться для производства безалкогольных напитков?
7. Что такое асептическая упаковка, и для каких видов безалкогольных напитков она используется?
8. Укажите показатели, которые определяют при экспертизе качества безалкогольных напитков?
9. Какое сырье следует отнести к основному и какое к вспомогательному при производстве безалкогольных газированных напитков?
10. Как производится органолептический анализ безалкогольных напитков?
11. Какие виды фальсификации известны и как их можно обнаружить в безалкогольных напитках?
12. В чем отличие восстановленных соков от натуральных?
13. Какие методы консервирования используются в производстве безалкогольных напитков?
14. В чем отличие кваса от остальных видов жаждоутоляющих напитков?
15. Какие компоненты могут добавляться в напитки для повышения их биологической ценности?

Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. В чем заключается пищевая ценность пива?
2. Укажите основное сырье, используемое для производства пива?
3. Укажите причины ограничения потребления пива?
4. Какие признаки положены в основу классификации пива?
5. Какова роль хмеля в производстве пива?
6. Какова роль солода в производстве пива?
7. Чем отличается пиво верхового от низового брожения?
8. Какие процессы лежат в основе производства пива?
9. Назовите основные стадии производства пива?
10. Укажите основные показатели качества, нормируемые в пиве?
11. Какие виды тары используются для бутилирования пива? Охарактеризуйте особенности видов тары.
12. Какие дефекты могут возникать при производстве пива?
13. Какие дефекты могут возникать при транспортировке и хранении пива?
14. Какие реквизиты выносятся на этикетку пива?
15. Требования к товарной информации слабоалкогольных напитков.
16. В чем отличительные особенности производства разных типов солода?
17. Что такое стойкость пива и как она определяется?
18. Какие виды фальсификации типичны для пива?
19. Укажите причины оценки кислотности пива?
20. Могут ли в пиве содержаться вредные примеси?
21. Определяется ли в пиве микробиологические показатели?

Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Какие признаки положены в основу классификации виноградных вин в России?
2. Какие признаки положены в основу классификации виноградных вин зарубежом?
3. Какое сырье используется для производства виноградных вин?
4. Какие органолептические показатели типичны для оценки качества виноградных вин?
5. Как по способу производства различаются вина?
6. Как по содержанию спирта и сахара классифицируются вина?
7. Какова цвета могут виноградные вина?
8. Как классифицируются вина виноградные в зависимости от качества и сроков выдержки?
9. Требования к товарной информации вин и других алкогольных напитков.
10. Какие физико-химические показатели должны нормироваться стандартом для оценки качества вин?
11. Чем вина натуральные отличаются от специальных вин?
12. Какие дефекты могут иметь вина?
13. Что такое коллекционное вино?
14. Могут ли вина контролироваться по происхождению?
15. Какие виды фальсификации вин вам известны?
16. Какие стадии производства вина существуют?
17. Какие вина относятся к игристым?
18. В чем отличие шампанских вин от газированных?
19. Чем сухое вино отличается от полусухого?
20. Какие показатели лежат в основе классификации вин по степени сладости?
21. Охарактеризуйте столовые вина?
22. Какое влияние на организм человека оказывает алкогольные напитки?
23. Какова классификация алкогольных напитков?
24. Какой алкогольный напиток называется коньяком?

Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. В чем заключается пищевая ценность чая?
2. В чем заключается особенность химического состава чайного листа?
3. Что такое чайный танин?
4. Какие вещества обуславливают тонизирующее действие чая?
5. Какие показатели положены в основу классификации чая?
6. Как изменяется химический состав чая в зависимости от технологии?
7. Чем отличаются фабричные сорта чая от торговых сортов?
8. В чем различия торговых сортов различных видов и типов чая?
9. Какие физико-химические показатели определяются при экспертизе чая?
10. Какие сведения должна содержать маркировка чая?
11. Охарактеризуйте химический состав сырого кофе?
12. Укажите классификацию кофе продуктов в зависимости от используемого сырья и технологии?
13. Дайте характеристику кофе натурального жаренного?
14. Укажите торговые сорта натурального жареного кофе?
15. Как изменяется химический состав кофе в процессе обжарки?

Критерии оценки результатов собеседования:

1 балл - оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

0,8 балла - оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

0,6 балла - оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, недостаточным умением давать аргументированные ответы, приводить примеры; владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

0,4 балла - оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

0,2 балла - оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Задания для текущего контроля

Ситуационное задание

Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-5.1., ПК-7.1.

Цех по переработке и производству соковой продукции решил провести подтверждение соответствия впервые производимой данным предприятием новой соковой продукции – морс «Байкальский».

Подберите и обоснуйте форму и схему оценки подтверждения соответствия данной продукции.

Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

В магазин поступила партия лаврового листа в количестве 30 кг в картонных коробках по 5 кг в каждой. Лавровый лист расфасован в целлофановые пакеты по 20 г. При приемке в навеске установлены следующие действительные значения показателей

качества: форма листа – продолговатая; цвет – светло-зеленый; длина листьев – 4,5-7см; 26 г ломаных листьев длиной 2-2,5см; содержание соцветий – 1,6 г; содержание листьев со следами повреждения насекомыми – 2 г.

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.
7. Как следует поступить с данной партией продукта?

Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

Дайте заключение о качестве кваса Русский, разлитого в бочки, если при оценке качества выявлено: жидкость непрозрачная с наличием частиц хлебных припасов; массовая доля двуокиси углерода - 0,3%; объемная доля спирта - 1,5%. Возможна ли реализация данной партии кваса после трех суток хранения при температуре +20 ... +25°C? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ответ аргументируйте.

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.
7. Как следует поступить с данной партией продукта?

Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

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 сула - 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?

Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

Определите тип Советского шампанского, имеющего массовую концентрацию сахаров 8,2 г/100 см³. При оценке качества данного шампанского было установлено, что оно прозрачное, светло-соломенного цвета, имеет тонкий букет, легкий осадок; при наливе в бокал образуется пена и происходит кратковременное выделение пузырьков двуокси углерода.

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?

Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

В потребительский магазин «Чайный домик» поступила партия фасованного гранулированного черного байхового чая в картонные упаковки по 150 г. Общее число 100 коробок. По сопроводительным документам данный чай соответствует сорту «Букет». Проведенная экспертиза партии чая показала следующее: вкус приятный сильно терпкий; настой яркий, интенсивный; цвет разваренного листа неоднородный; массовая доля влаги 11%; массовая доля мелочи 5,8%; массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ 60%.

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?

Критерии выполнения ситуационного задания:

1 балл - выставляется студенту, если он показывает отличное владение терминологией; отличное понимание поставленной задачи; превосходный анализ каждой из альтернативных точек зрения; отличное понимание нюансов, причинно-следственных связей; ответы на поставленные вопросы задания получены, хорошо аргументированы; высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: манере изложения, по словарному запасу, метафоричности; ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике; части ответа логически взаимосвязаны; достаточное внимание уделено подведению итогов обсуждения.

0,8 балла - выставляется студенту, если он показывает хорошее владение терминологией; хорошее понимание поставленной задачи; попытки проведения анализа альтернативных вариантов, но с некоторыми ошибками и упущениями; хорошее понимание нюансов, причинно-следственных связей; ответы на поставленные вопросы задания получены, но недостаточно аргументированы; продемонстрирована достаточная степень

самостоятельности, оригинальность в представлении материала; ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла; части ответа логически взаимосвязаны; подведению итогов обсуждения уделено недостаточное внимание.

0,6 балл - выставляется студенту, если он показывает ограниченное владение терминологией; недостаточное понимание поставленной задачи; предприняты слабые попытки проведения анализа альтернативных вариантов; слабое понимание нюансов, причинно-следственных связей; ответы на поставленные вопросы задания получены, аргументы не ясны, нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована; ответ примерно наполовину представляет собой общие слова; ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика; подведению итогов обсуждения внимание не уделено.

0,4 балла - выставляется студенту, если он показывает слабое владение терминологией; плохое понимание поставленной задачи вовсе полное непонимание; понимание нюансов, причинно-следственных связей очень слабое или полное непонимание; полное отсутствие анализа альтернативных способов решения проблемы; ответы на поставленные вопросы не получены, аргументы не ясны, нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована; ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика; части ответа не взаимосвязаны логически.

0,2 балла - выставляется студенту, если он показывает слабое владение терминологией; плохое понимание поставленной задачи вовсе полное непонимание; понимание нюансов, причинно-следственных связей очень слабое или полное непонимание; полное отсутствие анализа альтернативных способов решения проблемы; ответы на поставленные вопросы не получены, отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции; ответ не структурирован, нарушена заданная логика; части ответа не взаимосвязаны логически.

Тестовые задания

Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.3., ПК-3.2., ПК-1.5.

1. Укажите обязательные требования технических регламентов:

#Безопасность
Взаимозаменяемость
Внешний вид
#Единство измерения
#Электромагнитная совместимость

2. ОТР принимаются по вопросам:

Безопасности молочной продукции
#Пожарной безопасности
#Биологической безопасности
#Электромагнитной безопасности
#Экологической безопасности
#Ядерной и радиационной безопасности

3. Укажите обязательные элементы содержания технических регламентов:

#Перечень и описание объектов технических регламентов
Правила и формы оценки соответствия
#Правила идентификации объектов
Предельные сроки оценки соответствия объектов технического регламента
Специальные требования к объектам технического регламента, обеспечивающие защиту отдельных категорий граждан

4. Укажите рекомендательные элементы содержания технических регламентов:

Перечень и описание объектов технических регламентов

#Правила и формы оценки соответствия

Правила идентификации объектов

#Предельные сроки оценки соответствия объектов ТР

#Специальные требования к объектам ТР, обеспечивающие защиту отдельных категорий граждан

#Требования к терминологии, упаковке, маркировке.

5. Техническое законодательство — это:

Совокупность правовых норм, регламентирующих требования к техническим объектам: продукции, процессам ее жизненного цикла, работам (услугам)

*Совокупность правовых норм, регламентирующих требования к техническим объектам: продукции, процессам ее жизненного цикла, работам (услугам) и контроль за соблюдением установленных требований

6. Технические регламенты, устанавливающие требования в отношении любых видов продукции и процессов ЖЦТ называются:

Специальные технические регламенты

*Общие технические регламенты

7. Укажите цели принятия технических регламентов:

Достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области

#Защита жизни или здоровья граждан, имущества

Обеспечение взаимозаменяемости продукции

#Охрана окружающей среды

Повышение конкурентоспособности продукции, работ, услуг

#Предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей

8. Технические регламенты, содержащие конкретные, детальные требования к продукции, называются... (впишите слово на русском языке в именительном падеже с большой буквы)

[Предписывающие]

9. Технические регламенты, содержащие требования в общем виде, а в ряде случаев качественные характеристики, называются...(впишите слово на русском языке в именительном падеже с большой буквы)

[Основополагающие]

10. Укажите объекты технических регламентов:

Персонал

=Продукция

=Процессы

Работы

Услуга

Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Пищевую поваренную соль классифицируют на каменную, самосадочную, выварочную, садочную по признаку:

Содержанию примесей

Способу обработки
Размеру кристаллов
=Способу производства

2. Пряности в питании выполнять могут следующие функции:

Повышать энергетическую ценность пищи
=Повышать физиологическую функцию
=Улучшать органолептические показатели
=Маскировать дефекты вкуса и запаха

3. Как классифицируются группы пряностей:

=Плодовые
=Семенные
=Цветочные
=Листовые
Корковые
Корневые

4. Укажите пряности из указанного списка:

=Анис
=Бадьян
Тыква
=Гвоздика
Виноград
Горчица
=Имбирь
Капуста

5. Как получают выварочную соль?

Выпаривают морскую воду
Выпаривают озерную рапу
Выпаривают подземные рассолы или рассолы, полученные нагнетанием воды в подземные соленосные пласты
=Растворяют каменную соль в воде, а затем выпаривают полученный рассол

6. Как называется соль, добытая из отложений на дне соляных озер?

Каменная
Садочная
Озерная
=Самосадочная

7. Соль какого помола имеет самые крупные кристаллы?

№ 0
=№ 3
№ 1
Номер помола и размер кристаллов не взаимосвязаны

8. Имя, знак, присущие конкретному виду товара с определёнными потребительскими свойствами, отличающими его от других товаров того же вида - это

=Торговая марка
«Опасно»
«Осторожно»

«Е»

9. Обозначения, способные отличать соответственно товары и услуги одних юридических лиц от однородных товаров и услуг других юридических и физических лиц – это...

=Товарные знаки

Компонентные знаки

Эксплуатационные знаки

Предупредительные знаки

10. Что обозначает в маркировке товаров компонентный знак «Е»:

Правила применения

Химическая чистка

=Пищевые добавки

Правила эксплуатации

Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Квас - это?

=Натуральный продукт спиртового и молочнокислого брожения

Не надо насыщать углекислотой

Разбавленный концентрат квасного сусла

2. 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?

=Он не должен принимать товар и потребовать от поставщика замены, так как осадок в питьевой воде недопустим

Осадок в питьевой воде допустим, поэтому партию можно принять

Проверить наличие сертификата безопасности и принять товар

3. В основе деления минеральных вод на столовые, лечебно-столовые, лечебные лежит:

=Степень минерализации

Назначение

Степень обработки

Химический состав

4. Недопустимые дефекты соков:

=Песчанистый осадок

=Привкус и запах спирта

Расслоение сока

Отделение мякоти

=Бомбаж

Потемнение верхнего слоя

5. Безалкогольные напитки могут выполнять следующие функции:

Общеукрепляющего действия

=Профилактического действия

=Жаждоутоления

Лечебные

6. Какую минерализацию имеют лечебно-столовые минеральные воды?

1...6 г/дм³

4...10 г/дм³

=1...10 г/дм³

8...14 г/дм³

7. Какую минерализацию имеют лечебные минеральные воды?

=10...15 г/дм³

8...10 г/дм³

12...20 г/дм³;

4...10 г/дм³

8. К какой группе минеральных вод относится вода «Краинская», имеющая минерализацию 2...3 г/дм³?

Столовая

=Лечебно-столовая

Столово-лечебная

Лечебная

9. Какие из перечисленных газированных напитков относятся к тонизирующим?

=«Пепси-Кола»

«Апельсин»

«Тархун»

=«Байкал»

10. Какие виды брожения происходят при изготовлении кваса?

Уксуснокислое

=Спиртовое

=Молочнокислое

Маслянокислое

Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Стойкость пива – это:

=Гарантийный срок хранения, в течение которого пиво сохраняет потребительские достоинства

Время, в течение которого не повышается кислотность

Время, в течение которого оседает пена в бокале

Способность улучшать потребительские достоинства

2. Пиво по цвету классифицируют на:

Темное

Полутемное

Светлое

Полусветлое

=Светлое, темное

3. Какие операции используются при производстве пива?

=Варка сусла
=Приготовление затора
=Брожение сусла
=Получение солода
Отжим мезги
Рафинация
=Выдержка

4. Какие компоненты не относятся к основному сырью для приготовления пива?

=Сахар
Хмель
Солод
Вода

5. Какая зерновая культура является основной для изготовления пивоваренного солода?

Рожь
=Ячмень
Рис
Просо

6. На какие типы подразделяют пиво?

=Светлое, темное
Светлое, полутемное, темное
Светлое, темное, карамельное
Светлое, полусветлое, полутемное, темное

7. Как подразделяется пиво по способу термической обработки?

Пастеризованное и стерилизованное
Непастеризованное, пастеризованное, стерилизованное
=Непастеризованное и пастеризованное
Непастеризованное, пастеризованное, ультрапастеризованное

8. Какое пиво называется специальным?

Безалкогольное пиво
Пиво, изготовленное без применения сахара (диабетическое)
Пиво, изготовленное не из ячменного солода, а из солода, полученного из других зерновых культур
=Пиво, изготовленное с применением плодово-ягодного сырья и/или вкусоароматических добавок

9. Что допускается в пиве с экстрактивностью более 15 %?

Винный привкус
Осадок
Карамельный привкус
=Выраженная горечь

10. ... - разновидность этикеток, имеющая особую форму, наклеивается на горлышко бутылки (впишите пропущенное слово с заглавной буквы в именительном падеже)

=Кольеретка

Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. В основу классификации натуральных виноградных вин положены признаки:

Вид бутылки

Страна производитель

=Цвет вина

=Содержание этилового спирта

=Содержание сахара

=Возраст вина

2. В классификации вина учитывается присутствие диоксида углерода:

Этот признак несущественный

=Да

3. По срокам выдержки вина классифицируют:

Зеленые и молодые

Выдержанные и бессрочные

Марочные и сертифицированные

=Молодые, ординарные, выдержанные и коллекционные

4. Алкогольные напитки имеют выраженное действие на:

Речевые функции

Мыслительные функции

Двигательные функции

=Все перечисленные выше функции

5. К крепким алкогольным напиткам относят:

Водка

=Ром

Бальзамы

=Джин

6. Может ли алкоголь выполнять санитарные функции?

=Да

Нет

7. Как подразделяются столовые вина, произведенные в России, по содержанию сахара?

Сухие, полусухие, полусладкие, сладкие

Сухие, полусухие, полусладкие

Сухие, полусладкие, сладкие

=Сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, ликерные

8. Как подразделяются специальные вина, произведенные в России, по содержанию сахара?

Сухие, полусухие, сладкие, десертные

Полусладкие, сладкие, десертные, ликерные

Не подразделяются, выделяют только сухие вина

=Не подразделяются, выделяют только ликерные вина

9. Какое вино называют вином географического наименования?

Вино, изготовленное из винограда определенного сорта, произрастающего в границах определенной территории

Вино, в названии которого используется название местности, в которой был выращен виноград

Вино, разлитое в потребительскую тару в месте его производства

=Вино, при производстве которого соблюдены все вышеназванные условия

10. Что используется в качестве полуфабриката при производстве коньяка?

=Зерновой спирт

Розовые виноматериалы

Белые виноматериалы

Ароматный настой на растительном сырье

Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

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

Все 480 химических соединения состава чая

Крепость

=Танино-катехиновая смесь

Теобромин

2. Что такое крепость чая?

Темный цвет настоя

Концентрация растворимых веществ чайного листа

Не прозрачный раствор

=Содержание кофеина

3. Деление байхового чая на типы обусловлено:

=Процессами производства

Условиями выращивания

Видом упаковки

4. Дубильные вещества придают чаю:

Терпкость, прозрачность

Цвет настоя

Крепость настоя

=Цвет, терпкость, аромат

5. Какие вещества обуславливают тонизирующее действие чая?

Дубильные вещества

=Кофеин

Эфирные масла

=Теобромин

6. Какие вещества обуславливают вкус чая?

=Теобромин

Сахара

Витамин С

=Дубильные вещества

7. Какой чай называют байховым?

=Рассыпной

Прошедший сортировку по размеру чаинок

Прошедший купажирование для получения определенной марки чая

Прошедший специальную обработку с целью изменения цвета

8. Различаются ли зерна Арабики и Робусты по содержанию кофеина? Если да, то как?

Нет, не различаются

Да, в Арабике содержание кофеина больше

=Да, в Робусте содержание кофеина больше

9. Различаются ли зерна Арабики и Робусты по вкусу? Если да, то как?

Нет, не различаются

=Да, более нежный и менее горький вкус у Арабики

Да, более нежный и менее горький вкус у Робусты

10. На каком этапе производства черного чая он приобретает темный цвет, характерный вкус и аромат?

Завяливание

Скручивание

=Ферментация

Купаж

Контрольная работа №1 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

Критерии оценки:

2 балл выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

1,5 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1 балл выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

0 баллов выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Задания для творческого рейтинга

Темы рефератов, докладов

Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров

Индикатор достижения: ПК-1.1.

1. Общая характеристика вкусовых изделий
2. Российский рынок вкусовых товаров
3. Роль вкусовых товаров в питании человека
4. Процессы, происходящие при хранении вкусовых товаров

Тема 2. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.3., ПК-3.2., ПК-1.5.

1. Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие безопасность вкусовых товаров.
2. Роль технических регламентов в обеспечении безопасности вкусовых товаров.
3. Практика обязательной и добровольной сертификации вкусовых товаров в России и за рубежом.
4. Требования к информации потребителям о вкусовых товарах.

Тема 3. Экспертиза и оценка табачных изделий

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Современное состояние рынка табачных изделий
2. Проблема фальсификации табачных изделий
3. Особенности проведения идентификации табачных изделий
4. Особенности проведения дегустации табачных изделий
5. Особенности маркировки, правила торговли табачной продукцией.

Тема 4. Экспертиза и оценка пряностей и приправ

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Современное состояние рынка приправ и пряностей.
2. Виды тары и упаковки, способов упаковывания приправ и пряностей.
3. Особенности проведения идентификации приправ и пряностей.
4. Оценка качества приправ и пряностей.
5. Характеристика сырья, используемого для выработки приправ.

Тема 5. Экспертиза и оценка безалкогольных напитков

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Пути повышения биологической ценности безалкогольных напитков.
2. Новые виды сырья, используемые в рецептуре безалкогольных напитков разного назначения.
3. Виды упаковки, способствующие сохранению качества безалкогольных напитков разного назначения.
4. Характеристика ассортимента и сырья безалкогольных напитков повышенной биологической ценности.
5. Новые направления в ассортименте безалкогольных напитков.

Тема 6. Экспертиза и оценка слабоалкогольных напитков

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. История развития пивоварения.
2. Роль пива в питании человека.
3. Особенности производства светлого пива.
4. Особенности производства темного пива.
5. Оценка качества пива.
6. Фальсификация пива.
7. Возможные дефекты пива.
8. Перспективы развития российского рынка пива.

Тема 7. Экспертиза и оценка алкогольных напитков

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

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.

Тема 8. Экспертиза и оценка чая и кофе

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Проблемы современного рынка натурального кофе.
2. Особенности физиологической ценности натурального кофе.
3. Процессы, происходящие при обжарке кофе натурального в зёрнах.
4. Процессы, влияющие на сохранение качества натурального жареного кофе, и возможности их предотвращения.
5. Проблемы современного рынка чая.

Критерии оценки:

2 балла - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

1,5 балла - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

1 балл - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

0,5 балла - выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, присутствуют частые случаи фактов плагиата;

0,1 балла - выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в оформлении;

некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, присутствуют частые случаи фактов плагиата;

0 балла - выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой не переработанный текст другого автора (других авторов).

При оценивании реферата нулём баллов он должен быть переделан в соответствии с полученными замечаниями и сдан на проверку заново не позднее срока окончания приёма рефератов.

Не получив максимальный балл, студент имеет право с разрешения преподавателя доработать реферат, исправить замечания и вновь сдать реферат на проверку.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Типовая структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного материала</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Поваренная соль. Хранение соли и изменение качества при хранении.	10
Вопрос 2. Виноградные вина. Средства и способы фальсификации вин, методы их обнаружения. Идентификация вин виноградных.	10
Задание. Определите группу, подгруппу, тип и дайте заключение о качестве виноградного вина, имеющего: объемную долю этилового спирта - 15%; массовую концентрацию сахаров - 55 г/дм ³ ; прозрачное светло-соломенного цвета; срок выдержки после розлива в бутылки – 5 лет; небольшой осадок на стенках бутылок; массовая концентрация летучих кислот – 0,9 г/дм ³ ; массовая концентрация приведенного экстракта – 18 г/дм ³ . Можно ли реализовать данное вино? Ответ аргументируйте.	20

№	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. Материалы 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. Материалы 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. Материалы 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. Материалы 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.

Задания, включаемые в экзаменационный билет

Номер задания	Перечень практических заданий
1.	В магазин поступила партия лаврового листа в количестве 30 кг в картонных коробках по 5 кг в каждой. Лавровый лист расфасован в целлофановые пакеты по 20 г. При приемке в навеске установлены следующие действительные значения показателей качества: форма листа – продолговатая; цвет – светло-зеленый; длина листьев – 4,5-7см; 26 г ломаных листьев длиной 2-2,5см; содержание соцветий – 1,6 г; содержание листьев со следами повреждения насекомыми – 2 г. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ответ аргументируйте.
2.	В магазин поступила партия лимонной кислоты, упакованной в пакетики по 20 г. Масса партии 40 кг в ящиках по 5 кг в каждом. При оценке качества обнаружено: бесцветные кристаллы; вкус кислый; структура сыпучая и сухая; массовая доля лимонной кислоты в пересчете на моногидрат – 100%; массовая доля золы – 0,09%. Рассчитайте массу объединенной пробы. Дайте обоснованное заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ответ обоснуйте. Укажите условия и сроки хранения лимонной кислоты?
3.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии кваса Русский в количестве 150 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружена одна бутылка с осадком. Возможна ли приемка данной партии?
4.	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; вкуспряно-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.
5.	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.
6.	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.
7.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии напитка Кока-кола в количестве 260 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружена одна бутылка без двуокси углерода. Возможна ли приемка данной

	партии?
8.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии газированного напитка Морс в количестве 600 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
9.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии кваса Русский в количестве 150 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружена одна бутылка с осадком. Возможна ли приемка данной партии?
10.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Московское в количестве 45 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены две бутылки с низкой высотой пены. Возможна ли приемка данной партии?
11.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Клинское в количестве 600 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки со слабой пеностойкостью. Возможна ли приемка данной партии?
12.	В магазин поступил какао-порошок Золотой ярлык в количестве 260 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Масса нетто пачки - 250 г. При оценке качества обнаружено: какао-порошок имеет светло-коричневый цвет; характерные данному продукту вкус и запах; остаток на металлическом сите №016 - 3,6 г. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный какао-порошок, если при контроле массы нетто в выборке выявлено: пять пачек по 248 г; две - по 247; три - по 245; остальные - по 250 г? Ответ обоснуйте. Рассчитайте выборку и массу объединенной пробы для оценки качества.
13.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Балтика в количестве 260 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
14.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Жигулевское в количестве 450 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены семь бутылок с посторонними включениями. Возможна ли приемка данной партии?
15.	Дайте заключение о качестве кваса Русский, разлитого в бочки, если при оценке качества выявлено: жидкость непрозрачная с наличием частиц хлебных припасов; массовая доля двуокиси углерода - 0,3%; объемная доля спирта - 1,5%. Возможна ли реализация данной партии кваса после трех суток хранения при температуре +20 ... +25оС? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ответ аргументируйте.
16.	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. Рассчитайте объемы выборки для определения проверяемых показателей качества пива. Дайте заключение о качестве.
17.	Определите тип Советского шампанского, имеющего массовую концентрацию сахаров 8,2 г/100 см3. При оценке качества данного шампанского было установлено, что оно прозрачное, светло-соломенного цвета, имеет тонкий букет, легкий осадок; при наливе в бокал образуется пена и происходит кратковременное выделение пузырьков двуокиси углерода. Дайте аргументированное заключение о соответствии вина требованиям ГОСТ. Можно ли реализовать данное вино? Можно ли предъявить претензию поставщику? На каком основании?
18.	Определите группу, подгруппу, тип и дайте заключение о качестве виноградного вина, имеющего: объемную долю этилового спирта - 15%; массовую концентрацию сахаров - 55 г/дм3; прозрачное светло-соломенного цвета; срок выдержки после розлива в бутылки - 5 лет; небольшой осадок на стенках бутылок; массовая концентрация летучих кислот - 0,9 г/дм3; массовая концентрация приведенного экстракта - 18 г/дм3. Можно ли реализовать данное вино? Ответ аргументируйте.
19.	В магазин поступила партия водки Старорусская в количестве 85 ящиков по 20 бутылок в каждом. На этикетках содержится следующая информация: Старорусская водка; крепость -

	40%; 0,5 л; энергетическая ценность - 215 ккал/ 100 см ³ ; состав: этиловый ректификованный спирт высшей очистки, исправленная питьевая вода, гидрокарбонат натрия (пищевая сода); изготовлено в России; ООО "Альфа"; Северная Осетия, г. Беслан, ул. Надтеречная, 1; ГОСТ Р 56402-2015; перед употреблением охлаждать; штрих-код (4601523000056). На обороте этикетки стоит штамп: 04.06.18. Соответствует ли маркировка установленным требованиям? Возможна ли приемка данной партии, если при приемке в выборке обнаружены три бутылки с разорванными этикетками? Ответ аргументируйте.
20.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества чая байхового зеленого, если в магазин поступила партия массой 180 кг в ящиках по 5 кг в каждом.
21.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества кофе натурального молотого, если в магазин поступила партия массой 150 кг в ящиках по 15 кг в каждом, масса пачки – 100 г.
22.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии газированного напитка Морс в количестве 600 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
23.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Старый мельник в количестве 300 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены 6 бутылок без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
24.	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.
25.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Балтика в количестве 260 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
26.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Жигулевское в количестве 450 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены семь бутылок с посторонними включениями. Возможна ли приемка данной партии?
27.	Цех по переработке и производству соковой продукции решил провести подтверждение соответствия впервые производимой данным предприятием новой соковой продукции – морс «Байкальский». Подберите и обоснуйте форму и схему оценки подтверждения соответствия данной продукции.
28.	В магазин поступила партия лимонной кислоты, упакованной в пакетики по 15 г. Масса партии 30 кг в ящиках по 5 кг в каждом. При оценке качества обнаружено: бесцветные кристаллы; вкус кислый; структура сыпучая и сухая; массовая доля лимонной кислоты в пересчете на моногидрат – 100%; массовая доля золы – 0,09%. Рассчитайте массу объединенной пробы. Дайте обоснованное заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ответ обоснуйте. Укажите условия и сроки хранения лимонной кислоты?
29.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии кваса Тверичанин в количестве 300 ящиков, в каждом ящике по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружена одна бутылка с осадком. Возможна ли приемка данной партии?
30.	Дайте заключение о качестве кваса Русский, разлитого в бочки, если при оценке качества выявлено: жидкость непрозрачная с наличием частиц хлебных припасов; массовая доля двуокиси углерода - 0,3%; объемная доля спирта - 1,0%. Возможна ли реализация данной партии кваса после трех суток хранения при температуре +30 ... +35оС? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ответ аргументируйте.
31.	ООО «Андрей» обратилось в Орган по сертификации с заявкой на проведение работ по

	подтверждению соответствия пряностей и приправ, выпускаемой серийно в соответствии с разработанными и утвержденными Техническими условиями. Укажите, какая форма подтверждения соответствия применима в данном случае.
32.	ИП Иванченко И.К. подал заявку на проведение работ по сертификации шафрана, выпускаемой Китайской продовольственной компанией «Стор кин». В заявке была указана схема сертификации № 2. Совместно с заявкой заявителем представлены следующие документы: копия контракта, копия инвойса, оригинал ветеринарного свидетельства, сертификат происхождения товара. Каково будет Ваше решение о возможности применения указанной схемы и формы подтверждения соответствия?
33.	К эксперту Органа по сертификации обратился ИП с просьбой проконсультировать его в вопросе выбора схемы сертификации. Данное предприятие выпускает кондитерские изделия в соответствии с действующей нормативной документацией. Объем выпуска составляет 200 кг приправ и пряностей в смену, число работающих 5 человек. На предприятии имеется следующий пакет документов: документы, содержащие результаты проверки предприятия службами государственного надзора, гигиеническое заключение на производство, протоколы сертификационных испытаний выпускаемой продукции, сертификаты соответствия на используемое в производстве сырье. Какая форма подтверждения соответствия применима в данном случае?
34.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Московское в количестве 45 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены две бутылки с низкой высотой пены. Возможна ли приемка данной партии?
35.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Старый мельник в количестве 400 упаковок, в каждой упаковке по 12 бутылок. При приемке в выборке обнаружены 6 бутылок без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
36.	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; вкуспряно-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.

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

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	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	<p>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</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия;</p>	Продвинутый

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

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

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

				лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований	
		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам	<p>Знает верно и в полном объеме: нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	

			ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	<p>Знает верно и в полном объеме: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
70 – 84 баллов	«хорошо»	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	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: систематизировать и</p>	Повышенный

				<p>анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	
			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции;</p>	

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

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

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

				<p>групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	
			<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>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</p>	
<p>50 – 69 баллов</p>	<p>«удовлетворительно»</p>	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию</p>	<p>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</p>	<p>Базовый</p>

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

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

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

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

				стандартам и другим нормативным документам	
			ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	<p>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) продукции; методологию развертывания функций качества</p>	Компетенции не сформированы

				<p>Не умеет на базовом уровне: систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	
			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и</p>	<p>Не знает на базовом уровне: виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели</p>	

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

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

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

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