

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 15.10.2024 13:24:25  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710b1178007071f61b6af651f1018c5190

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



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО  
протоколом заседания Совета  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова  
от 28.05.2019 № 11  
Председатель  Г.Л. Авагян



**Кафедра торговли и общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
для студентов приема 2020 г.

**Б1.В.10.02 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ПЛОДООВОЩНЫХ И ЗЕРНО-МУЧНЫХ ТОВАРОВ**

**Направление подготовки 38.03.07  
Товароведение**

**Направленность (профиль)  
«Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

**Программа подготовки прикладной бакалавриат**

Краснодар  
2019 г.

**Рецензенты:**

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики предприятия Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Воронцова О.С., к.т.н., доцент кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров»:**

**Цель изучения дисциплины** – раскрыть закономерности формирования ассортимента, потребительских свойств и качества плодоовощных и зерно-мучных товаров, изучить классификацию, ассортимент и особенности экспертизы и оценки плодоовощных и зерно-мучных товаров.

**Задачи дисциплины:** изучение общей классификации и факторов, формирующих качество плодоовощных и зерно-мучных товаров; приобретение умений и навыков систематизации, классификации и идентификации плодоовощных и зерно-мучных товаров; изучение особенностей экспертизы и оценки качества плодоовощных и зерно-мучных товаров: показателей качества, градаций качества, дефектов (виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения), овладение методами экспертизы качества плодоовощных и зерно-мучных товаров; изучение особенностей упаковки и маркировки, транспортирования и хранения плодоовощных и зерно-мучных товаров.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Е.Н. Губа, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент   
(подпись) С.Н. Диянова

Согласовано  
Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



Дорофеев А.С., директор гипермаркета «Магнит» АО «Тандер», г. Краснодар

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....</b>	<b>14</b>
<b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>37</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ .....</b>	<b>37</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>47</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>	<b>49</b>
<b>ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ .....</b>	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>

### **Приложения:**

**Карта обеспеченности дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров»**

**Образец экзаменационного билета**

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## 1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» является раскрытие закономерностей формирования ассортимента, потребительских свойств и качества плодоовощных и зерно-мучных товаров, изучение классификации, ассортимента и особенности экспертизы и оценки плодоовощных и зерно-мучных.

## 1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение общей классификации и факторов, формирующих качество плодоовощных и зерно-мучных товаров.
2. Усвоение научных знаний и приобретение умений и навыков систематизации, классификации и идентификации плодоовощных и зерно-мучных товаров.
3. Ознакомление с основными нормативными документами, регламентирующими качество плодоовощных и зерно-мучных товаров, изучение требования к качеству, в т.ч. безопасности.
4. Изучение особенностей экспертизы и оценки качества плодоовощных и зерно-мучных товаров: показателей качества, градаций качества, дефектов (виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения), овладение методами экспертизы качества плодоовощных и зерно-мучных.
5. Изучение особенностей упаковки и маркировки, транспортирования и хранения плодоовощных и зерно-мучных товаров.

## 1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.10.02 «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин «Химия», «Физика», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Сенсорный анализ потребительских товаров», «Безопасность товаров», «Основы микробиологии и биологическая повреждаемость товаров», «Инструментальные методы исследований в товароведении», «Технология хранения и транспортирования товаров», «Упаковка товаров».

Для успешного освоения дисциплины «Экспертиза и оценка силикатных и древесно-мебельных товаров», студент должен:

### 1. Знать:

- основы физики и химии;
- основные категории товароведения и их взаимосвязь; методы анализа потребительской стоимости; виды и методы классификации и кодирования товаров; виды, показатели и методы управления ассортиментом; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; номенклатуру потребительских свойств товаров; основные процедуры при контроле качества товаров; основы идентификации товаров; основные понятия в области оценки качества товаров;
- основные виды и особенности применения нормативных документов; основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования; основные цели и принципы стандартизации; теоретические основы метрологии; формы оценки и подтверждения соответствия; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- физиологические и физико-химические основы сенсорной оценки, методы проведения органолептических испытаний, виды дегустации и требования к дегустаторам, помещениям и пробам, правила и порядок обработки результатов проведения сенсорного анализа потребительских товаров;

— классификацию вредных веществ, содержащихся в непродовольственных товарах; основные требования и критерии оценки безопасности продовольственных и непродовольственных товаров; нормативную документацию, регламентирующую безопасность товаровосновные нормативно-правовые документы в области безопасности продукции; основные виды опасных веществ и возможные пути попадания токсичных соединений в организм человека, механизм токсикогенного, канцерогенного, мутагенного воздействиями отдельных токсикантов на организм человека;

— основные понятия в области общей микробиологии; основы систематики, морфологии и физиологии микроорганизмов; влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов; биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами; основных представителей патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, их влияние на качество и безопасность товаров и здоровье потребителей;

— серийную аппаратуру, применяемую при физико-химических исследованиях и анализах различных объектов; современные методы исследования и анализа и их важнейшие методики, а также о строение вещества и его поведение в растворах; структуру и основные физико-химические свойства твердых тел, химические реакции, приводящие и не приводящие к изменению их структуры, а также реакции для химического и структурно-химического модифицирования материалов и изделий ;

— основы терминологии упаковочного дела, требования, предъявляемые к упаковке, основные свойства тары и упаковки и их классификационные признаки, виды стандартов на тару и упаковку, основы психологического воздействия упаковки на потребителя, виды и функции транспортной и потребительской тары и упаковки, виды этикеток и способы нанесения рисунка на них, производство и отделку подарочной упаковки, основные виды укупорочных средств и показатели характеризующие их безопасность, вспомогательные материалы, используемые в упаковочной индустрии, маркировку, наносимую на упаковку;

— сущность процессов, лежащих в основе ухудшение качества товаров, при хранении; группы товаров или отдельные товары, не стойкие к каждому из неблагоприятных процессов при хранении; требования к температурному режиму, относительной влажности воздуха, свету, вентиляции воздуха, товарному соседству при хранении разных групп товаров; санитарные требования к складским помещениям оптовой и розничной торговли, а также к транспортным средствам .

## **2. Уметь:**

— применять знания химии и физики для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров ;

— систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества и совершенствования ассортимента (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами и декларациями соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.); анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия; определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента; применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля; устанавливать соответствие содержания маркировки товаров установленным требованиям (в том числе обязательным требованиям, предъявляемым к информации для потребителей); использовать знания в области защиты прав потребителей ;

— работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами и декларациями соответствия и др.); проводить измерения и обрабатывать результаты; организовывать метрологический контроль торгово-технологического оборудования, проводить процедуры подтверждения соответствия;

— проводить оценку внешнего вида, вкуса, запаха, звука и т.д. с помощью органолептических методов, различать виды дегустации и применять их на практике, применять знания о требованиях к дегустаторам, помещениям и пробам на практике, оформлять результаты сенсорного анализа потребительских товаров;

— работать с нормативной и технической документацией в области безопасности товаров; осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности непродовольственных товаров и упаковочных материалов ;

— работать с нормативной документацией по микробиологическим критериям; проводить выделение микроорганизмов из объектов окружающей среды; разделять микроорганизмов по культуральным и морфологическим признакам; определять безопасность сырья и товаров по микробиологическим критериям ;

— работать на современной учебно-научной аппаратуре, проводить физико-химические эксперименты; выполнять исходные вычисления, итоговые расчеты с использованием статистической обработки результатов количественного анализа; применять основные законы физики и химии при обнаружении и исследовании полученных веществ; творчески применять полученные знания для решения конкретных экспертных задач; интерпретировать полученные экспериментальные данные и проводить анализ на их основе; использовать современные компьютерные программы ACD Labs;

— определять вид и тип потребительской и транспортной тары; классифицировать тару по функциональному назначению, применяемым материалам, размерам, кратности использования, степени жесткости конструкции, конструктивному исполнению по принадлежности и условиям использования, создать образ современной упаковки по средствам структуры и графики, читать маркировку, работать с нормативными документами, определять контролируемые параметры, проводить контроль качества тары ;

— выбрать оптимальный режим хранения для каждой группы товаров; определить соответствия фактических режимов хранения и транспортирования, требуемым для каждой группы товаров; определить правильность оформления сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность товаров; определить температуру воздуха в кузове авторефрижератора или другом транспортном средстве, определить температуру в толще продукта; определить относительную влажность воздуха в камере хранения холодильника и на складе .

### **3. Владеть:**

— методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки качества и безопасности товаров ;

— методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методологией товароведения для решения коммерческих задач в современных экономических условиях; рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров; методикой проведения оценки качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами идентификации, оценки качества и безопасности товаров;

— методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, навыками проведения современных измерений; методами обработки результатов измерений; навыками организации поверки и калибровки технических средств измерений;

— основными методами проведения органолептического анализа, алгоритмом проведения различных видов дегустаций, навыками проведения сенсорного анализа, навыками обработки и оформления результатов сенсорного анализа;

— методами определения показателей безопасности товаров; принципами и методами идентификации, оценки и анализа опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей;

— методами и средствами определения безопасности сырья и товаров по микробиологическим критериям и установления соответствия требованиям нормативной документации;

— современными методами и методиками исследования и анализа физико-химических показателей качества товаров;

— методами классификации, методами контроля качества тары способами обращения с тарой; рациональными способами и методами хранения, транспортирования и использования, тары;

— технологиями транспортирования и хранения товаров; методиками расчета и выбора оптимальных условий транспортирования и хранения товаров; разместить партию товаров на хранение; навыками организации и планирования транспортировкой товара; навыками организации и планирования работы складских помещений.

Изучение дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» необходимо для дальнейшего освоения дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров», «Таможенная экспертиза» и написания ВКР.

#### 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно--заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	5 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	180		
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего</b>	68,35	18,35	50,35
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	66	16	48
в том числе:	-	-	-
лекции, в том числе интерактивные ()	28 (4)	6(4)	16 (6)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	34(14)	10(4)	32(8)
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэкз)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР). всего:	111,65	161,65	129,65
в том числе:	-	-	-
самостоятельная работа в семестре (СРс)	78	155	96
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	33,65	6,65	33,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета. Программам магистратуры».

#### 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины) должны быть сформированы следующие об-

щепрофессиональные (ОПК) и профессиональные компетенции (ПК):

**ОПК-3** – умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности.

В результате освоения компетенции **ОПК-3** студент должен:

1. **Знать:** российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность плодоовощных и зерно-мучных товаров.
2. **Уметь:** использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества плодоовощных и зерно-мучных товаров.
3. **Владеть:** навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки плодоовощных и зерно-мучных товаров.

**ПК-8** – знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате освоения компетенции **ПК-8** студент должен:

1. **Знать:** номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров, химический состав и пищевую ценность плодоовощных и зерно-мучных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; ассортимент плодоовощных и зерно-мучных товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции.
2. **Уметь:** определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов плодоовощных и зерно-мучных товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации плодоовощных и зерно-мучных товаров.
3. **Владеть:** методами управления ассортиментом и качеством плодоовощных и зерно-мучных товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества плодоовощных и зерно-мучных товаров на всех этапах товародвижения..

**ПК-9** – знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

В результате освоения компетенции **ПК-9** студент должен:

1. **Знать:** основные методы оценки качества, безопасности и идентификации плодоовощных и зерно-мучных товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь.
2. **Уметь:** проводить оценку качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери.
3. **Владеть:** методологией оценки качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров; методами идентификации и выявления фальсификации плодоовощных и зерно-мучных товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь.

**ПК-11** – умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.

В результате освоения компетенции **ПК-11** студент должен:

1. **Знать:** требования к товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров в соответствии с действующими нормативными документами.
2. **Уметь:** оценивать соответствие товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров требованиям нормативной документации.
3. **Владеть:** методами оценки соответствия товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров требованиям нормативной документации.

**ПК-12** – системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

В результате освоения компетенции **ПК-12** студент должен:

1. **Знать:** правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы плодоовощных и зерно-мучных товаров, особенности других видов оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров.
2. **Уметь:** осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия плодоовощных и зерно-мучных товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров.
3. **Владеть:** навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия плодоовощных и зерно-мучных товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров

**ПК-13** – умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

В результате освоения компетенции **ПК-13** студент должен:

1. **Знать:** нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность плодоовощных и зерно-мучных товаров; правила приемки плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров.
2. **Уметь:** проводить приемку плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к плодоовощным и зерно-мучным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам
3. **Владеть:** навыками приемки плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.

### **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим лабораторные занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом в форме экзамена.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам

работ в процессе освоения дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

#### **1.6. Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
<b>Раздел 1. Товароведение и экспертиза зерно-мучных товаров</b>			
Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерно-мучных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.	Влияние химического состава на формирование потребительских свойств зерномучных товаров. Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность зерномучных товаров. Безопасность зерномучных товаров. Классификация зерномучных товаров. Физико-химические факторы хранения зерномучных товаров (влажность, температура, свет, состав воздуха), биологические факторы.	ПК-8, ПК-9	Входной контроль – тестирование, лекция, лабораторная работа, форум, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна	Классификация зерновых культур. Химический состав зерна различных культур. Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы: соотношение анатомических частей зерна, их химический состав и пищевая ценность. Факторы, влияющие на состав и свойства зерна. Оценка качества зерна. Хранение зерна: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении. Экспертиза зерна (порядок проведения экспертизы, нормативная документация, методы отбора проб и оценки качества).	ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК -13	Лекция, лабораторная работа, кейс-стади, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы	Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество крупы, требования, предъявляемые к качеству. Дефекты. Хранение. Характеристика основных видов крупы по химическому составу, пищевой ценности, потребительным достоинствам. Экспертиза крупы	ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК -13	Интерактивная лекция, лабораторная работа, кейс-стади, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки	Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Характеристика видов, типов и сортов муки: особенности химического состава и показателей качества. Процессы, происходящие в муке при хранении. Режимы и способы хранения. Экспертиза муки	ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК -13	Лекция, лабораторная работа, кейс-стади, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изде-	Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов. Оценка качества хлеба. Дефекты и болезни: причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Экспертиза хлеба	ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12,	Лекция, лабораторная работа, кейс-стади, контрольная работа,

лий		ПК -13	самостоятельная работа студентов
Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза качества сухарных и бараночных изделий	Бараночные и сухарные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Пищевая ценность. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Экспертиза бараночных изделий. Экспертиза сухарных изделий	ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК -13	Лекция, лабораторная работа, кейс-стади, контрольная работа, самостоятельная работа студентов
Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий	Классификация. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Экспертиза макаронных изделий	ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК -13	Лекция, лабораторная работа, кейс-стади, контрольная работа, самостоятельная работа студентов
<b>Раздел 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров</b>			
Тема 8. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.	<p>Строение и химический состав тканей плодов и овощей. Общее представление о строении растительной клетки. Роль структурных элементов клетки в процессе жизнедеятельности, влияние на качество и сохраняемость плодов и овощей. Виды растительных тканей. Их строение, назначение, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Характеристика основных веществ, плодов и овощей. Физические свойства плодов и овощей, их влияние на пищевую ценность и сохраняемость.</p> <p>Классификация плодов и овощей. Принципы, положенные в основу товароведной классификации. Деление плодов и овощей на группы, подгруппы, виды и разновидности. Природные сорта.</p> <p>Товарное качество плодов и овощей. Показатели качества плодов и овощей, их влияние на потребительную ценность и сохраняемость. Градация качества. Дефекты плодов и овощей, причины их возникновения, влияние на товарное качество и сохраняемость.</p> <p>Товарная обработка плодов и овощей. Виды товарной обработки: послеуборочная и предреализационная. Основные (сортировка и калибровка), специфические и вспомогательные операции товарной обработки. Тара и упаковочные материалы плодов и овощей.</p> <p>Хранение плодов и овощей. Потери при хранении плодов и овощей. Процессы их вызывающие: физические, физиологические, биологические, микробиологические. Анатомно-морфологические процессы при хранении плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери: особенности вида, сорта, строения, состава, степени зрелости; условия выращивания, размещения, транспортирования и хранения.</p>	ПК-8, ПК-9	Лекция, лабораторная работа, кейс-стади, контрольная работа, самостоятельная работа студентов
Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов	Товароведная характеристика важнейших групп плодов. Особенности строения и состава. Классификация по срокам выращивания и использования. Требования к качеству. Изменения качества при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Экспертиза свежих плодов	ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК -13	Лекция, лабораторная работа, кейс-стади, контрольная работа, самостоятельная

			работа студентов
Тема 10. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей	Товароведная характеристика свежих овощей. Особенности строения и состава. Требования к качеству. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза свежих овощей	ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК -13	Лекция, лабораторная работа, деловая игра, контрольная работа, самостоятельная работа студентов
Тема 11. Товароведная характеристика и экспертиза качества продуктов переработки плодов и овощей	Классификация. Методы переработки, их сущность, влияние на потребительские свойства и сохранность. Методы консервирования: физические, химические, биохимические, комбинированные методы консервирования. Преимущество и недостатки различных методов. Наиболее распространенные продукты переработки плодов и овощей: квашеные, маринованные, сушеные, замороженные, консервы. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей.	ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК -13	Лекция, лабораторная работа, кейс-стади, контрольная работа, самостоятельная работа студентов

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» используются следующие образовательные технологии:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- лабораторные занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания; проводится экспертиза качества;
- собеседование;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к лабораторным занятиям, работа с литературой.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- форумы;
- деловая игра;
- кейс-стади.

### IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Рекомендуемая литература

##### Основная литература:

1. Товароведение и экспертиза зерно-мучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 448 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-004440-8. Режим доступа: <https://znanium.com/read?pid=209023>
2. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбучхиянц О.В., - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2. Режим доступа: <https://znanium.com/read?pid=415542>
3. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 374 с.: ISBN 978-5-394-02366-8. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=276584>

##### Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. (ред. от 18.07.2019) <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=8941-6&rnd=CE4F89BAB6733B7330A859C3B89439EE&req=doc&base=LAW&n=329331&REFD OC=8941&REFBASE=LAW#8oo9jt5yy1>
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ . с изм. и доп. (ред. от 28.11.2018) <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=442842387040073753043124505&caid=60C1A44BC80D456585844F54D3A0BBAE&mode=splus&base=LAW&n=325307&rnd=CE4F89BAB6733B7330A859C3B89439EE#qw2yw7443o>
3. Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ (с изм. и доп.). [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_31871/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_31871/)

4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ, с изм. и доп. (ред. от 26.07.2019)

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=6042176807863334692327975&cacheid=F003F33C0FC78A8503F4DDC2A382067D&mode=splus&base=LAW&n=330127&rnd=CE4F89B4B6733B7330A859C3B89439EE#1rwtlevca5v>

5. Федеральный закон «Об экологической экспертизе» от 23 ноября 1995 г. № 174-ФЗ (с изм. и доп.).

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_8515/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_8515/)

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

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_10944/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_10944/)

7. ОК 005-93. Общероссийский классификатор продукции (утв. Постановлением Госстандарта России от 30.12.1993 N 301) (ред. от 09.07.2014) (дата введения 01.07.1994)

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_171871/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_171871/)

8. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза (ТН ВЭД ЕАЭС).

[http://www.consultant.ru/document/Cons\\_doc\\_LAW\\_133133/](http://www.consultant.ru/document/Cons_doc_LAW_133133/)

9. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2012.

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

10. Технический регламент ТС «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.

<http://docs.cntd.ru/document/902320395>

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

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

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

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

13. Технический регламент ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.

<http://docs.cntd.ru/document/902320562>

14. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013.

<http://docs.cntd.ru/document/902352823>

15. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013.

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

#### **Дополнительная литература:**

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358252>

2. Елисеева Л.Г., Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: Уч. пос. / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова; Под ред. Л.Г. Елисеевой. - М.: ИНФРА-М, 2012 -524с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-003821-6

3. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб.

и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2012-752с. (Высшее обр.). ISBN 978-5-16-003476-8. Режим доступа: <https://znanium.com/read?pid=303951>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении Б.

#### **4.2 Перечень информационно-справочных систем**

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

#### **4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов**

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### **4.4 Перечень профессиональных баз данных**

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

#### **4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
  1. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
  2. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
  3. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>
  4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/)
  5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/)
  6. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
  7. Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [www.ozppou.ru](http://www.ozppou.ru)
  8. Центр независимой потребительской экспертизы [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru)
  9. Международная конфедерация обществ потребителей [www.konfop.ru](http://www.konfop.ru)

10. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>

11. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

#### **4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Операционная система Windows XP, 8.1
4. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional 2003 Rus
5. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
6. PeaZip,
7. Adobe Acrobat Reader DC

#### **4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента.

#### **Раздел 1. Товароведение и экспертиза зерно-мучных товаров**

**Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерно-мучных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.**

**Литература: О-1; НПД-1,2,3,4,6,9,10,11,12,14,15; Д-1,2,3.**

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Основные вещества, обуславливающие пищевую ценность продовольственных товаров.
2. Химический состав и пищевая ценность зерно-мучных товаров.
3. Вещества, обуславливающие биологическую ценность товаров.
4. Факторы, влияющие на усвояемость продовольственных товаров.
5. Значение витаминов в питании человека и их содержание в пищевых продуктах.
6. Роль органических кислот в пищевых продуктах.
7. Минеральные вещества, их значение в организме человека и содержание в пищевых товарах.
8. Процессы, происходящие в зерно-мучных товарах при хранении и их влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
9. Оптимальные условия и режимы хранения зерно-мучных товаров.
10. Классификация зерно-мучных товаров.
11. Количественные и качественные потери продовольственных товаров.

12. Факторы, влияющие на размер естественной убыли.
13. Принципы, используемые при размещении зерно-мучных товаров на хранение.
14. Функции упаковки товаров.

### **Индивидуальные задания**

**Задание 1.** Ознакомиться с основными веществами состава зерно-мучных товаров и их значением в организме человека. Задание выполняется на основе изучения литературных источников и конспекта лекции.

**Задание 2.** Ознакомиться с основными показателями потребительской ценности зерно-мучных товаров (пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность, безопасность товаров). Выписать показатели, характеризующие безопасность зерно-мучных товаров.

**Задание 3.** Макароны содержат углеводов 71,5%, белка 12%, жира 1,1%. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность макаронных изделий.

**Задание 4.** Составьте примерный суточный рацион питания с теоретической калорийностью 2400 ккал, если суточная потребность в углеводах – 500г, белках – 100г, в том числе животных – 50г, жирах – 100г, в том числе растительных – 25г.

Набор продуктов может быть любым.

### **Тематика рефератов, докладов**

1. Химический состав и пищевая ценность зерно-мучных товаров.
2. Зерно-мучные товары функционального назначения.
3. Пути повышения биологической ценности зерно-мучных товаров.

### **Тема 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна**

**Литература:** О-1; НПД-1,2,3,4,6,9,10,11,12,14,15; Д-1,2,3.

### **Вопросы для самоконтроля**

1. По каким признакам классифицируют зерновые культуры?
2. Чем характеризуется пищевая ценность зерна?
3. Как влияет влажность зерна на его свойства?
4. Какие общие свойства имеют зерновые массы?
5. Каков порядок определения органолептических показателей качества зерна?
6. В чем особенности строения и состава зерна пшеницы?
7. Каковы базисные и ограничительные нормы поставляемой пшеницы?
8. Отличие мягкой пшеницы от твердой.
9. Признаки классификации пшеницы на типы и подтипы.
10. Характеристика сильной, ценной, фуражной пшеницы.
11. Показатели качества зерна.
12. Особенности зерна бобовых культур.
13. Особенности зерна масличных культур.
14. Физические свойства зерновой массы.

### **Индивидуальные задания**

**Ситуационная задача:** На хлебоприемное предприятие поступила партия ржи в количестве 10 тонн. При оценке качества среднего образца установлено: влажность – 16,5%; натура – 690 г/дм<sup>3</sup>; зерновая примесь – 5%; сорная примесь – 3%; число падения – 180, зерно заражено клещом 2 степени, органолептические показатели соответствуют норме.

Определить соответствие ржи базисным и ограничительным кондициям; установить класс зерна.

### **Тематика рефератов, докладов**

1. Классификация зерновых культур.
2. Роль зерновых культур в обеспечении продовольственной безопасности страны.
3. Состояние рынка зерно-мучных товаров на современном этапе.

### **Тема 3. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы**

**Литература:** О-1; НПД-1,2,3,4,6,9,10,11,12,14,15; Д-1,2,3.

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Ассортимент крупы.
2. Факторы, формирующие качество.
3. Назначение гидротермической обработки зерна при получении крупы.
4. Показатели качества крупы.
5. Потребительские достоинства различных круп.
6. Особенности пищевой ценности различных круп.
1. Какие принципы положены в основу классификации круп?
2. Чем характеризуется пищевая ценность круп?
3. Каковы объемы выборок для определения качества круп?
4. Назовите факторы, формирующие качество круп?
5. Каково влияние очистки, гидротермической обработки и сортировки на качество круп?
6. Какие показатели определяются при оценке качества крупы?
7. Назовите показатели, характеризующие потребительские достоинства и кулинарные свойства крупы?
8. В чем состоят особенности хранения крупы?

#### **Индивидуальные задания**

##### ***Задание 1:***

1. Изучить состояние упаковки и маркировки одного из видов крупы (рисовая, гречневая, овсяная).

2. Определить потребительские достоинства.

Потребительские достоинства крупы оценивают по таким показателям как время варки крупы; способность поглощать влагу при варке (увеличение в объеме и массе); качеству каши (цвет, вкус, запах, консистенция).

3. Сделать вывод, результаты оформить в форме таблицы.

##### ***Задание 2:***

Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованной гречневой крупы 1-го сорта, если в магазин поступила партия массой 80 кг в ящиках по 20 пакетов в каждом (масса нетто пакета крупы — 1 кг).

##### ***Задание 3:***

Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества перловой крупы, если в магазин поступила партия массой 5,5 т в мешках по 50 кг в каждом.

##### ***Задание 4:***

Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества рисовой крупы, если в магазин поступила партия массой 6 т в мешках по 50 кг в каждом.

##### ***Задание 5:***

***Решите ситуационную задачу:*** В магазин поступила партия фасованной в пакеты рисовой крупы в/с (масса нетто пакета — 1 кг). При приемке выявлено, что в навеске мас-

сой 25 г обнаружено содержание: сорных примесей — 0,04 г; пожелтевших ядер — 0,12; клейких ядер риса — 0,2 г. Определите товарный сорт. Возможна ли реализация данной крупы, если при проверке массы нетто в 10 пакетах выявлено: четыре пакета массой по 995 г; один пакет — 998; три пакета — по 985; остальные — по 1000 г? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

#### **Задание 6:**

**Решите ситуационную задачу:** В магазин поступила партия пшеницы шлифованного в/с массой 1,2 т. Крупа расфасована в пакеты по 500 г, а пакеты установлены в ящики по 40 штук. При проверке качества в навеске массой 25 г обнаружено: содержание сорной примеси — 0,075 г; нешелушенных зерен — 0,075; испорченных ядер — 0,125; битых ядер — 0,2 г. Рассчитайте массу объединенной и средней проб. Определите товарный сорт пшеницы шлифованного. Правильны ли действия госинспектора, запретившего реализацию данного пшеницы?

#### **Тематика рефератов, докладов**

1. Рынок круп в России: тенденции и факторы его развития, объем рынка, основные игроки, существующие проблемы, входные барьеры и риски, а также роль государства.
2. Степень концентрации и уровень конкуренции на рынке круп в России.
3. Перспективы развития рынка круп в России.
4. Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество круп.
5. Качество импортной крупы: основные проблемы и меры по их предотвращению.
5. Качество отечественной крупы: основные проблемы и меры по их предотвращению.

#### **Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки**

**Литература:** О-1; НПД-1,2,3,4,6,9,10,11,12,14,15; Д-1,2,3.

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Виды, сорта и типы муки.
2. Нормируемые показатели качества муки.
3. Хлебопекарные достоинства муки.
4. Сила муки и факторы, влияющие на силу.
5. Процессы, происходящие в муке при хранении.
6. Самосогревание муки.
7. Особенности ржаной муки.
8. Что лежит в основе деления муки на виды, типы и сорта?
9. Каковы объемы выборки для определения качества муки в зависимости от объемов партии?
10. Чем характеризуются общие показатели качества муки?
11. В чем сущность определения влажности, зольности и крупности помола муки?
12. Каковы нормы выхода сырой клейковины муки и как определяют количество и качество сырой клейковины?
13. В чем отличие макаронной муки от хлебопекарной?
14. Как изменяется химический состав и пищевая ценность муки с понижением сорта?
15. Какие процессы протекают в муке при хранении?

#### **Индивидуальные задания**

##### **Задание 1:**

1. Провести анализ качества поступающей на российский рынок пшеничной муки. Подготовить краткое сообщение:

- 1.1 Изучить состояние упаковки и маркировки одного из видов муки.
- 1.2 Определить органолептические показатели качества.
- 1.3 Сделать вывод, результаты оформить в форме таблицы.

**Задание 2:**

Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованной ржаной сеяной муки, если в магазин поступила партия массой 0,2 т в ящиках по 20 пакетов в каждом (масса нетто пакета — по 2 кг).

**Задание 3:**

Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованной ржаной сеяной муки, если в магазин поступила партия массой 0,2 т в ящиках по 20 пакетов в каждом (масса нетто пакета — по 2 кг).

**Задание 4:**

Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества пшеничной муки в/с, если в магазин поступила партия массой 5 т в мешках по 50 кг в каждом.

**Задание 5:**

Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованной пшеничной муки 2-го сорта, если в магазин поступила партия массой 0,4 т в ящиках по 20 пакетов в каждом (масса нетто пакета — 2 кг).

**Задание 6:**

**Решите ситуационную задачу:** Дайте заключение о качестве пшеничной муки по следующим показателям: цвет белый с кремовым оттенком; зольность — 0,5%; содержание сырой клейковины — 29%. Возможна ли реализация данной муки, если в маркировке значится масса 2 кг, а фактически в 10 проверенных пакетах обнаружено: три пакета массой 1,99 кг; два — по 2,02; два — по 1,95; остальные — по 2 кг? Ваши действия как товароведа?

**Тематика рефератов, докладов**

1. Рынок муки в России: тенденции и факторы его развития, объем рынка, основные игроки, существующие проблемы, входные барьеры и риски, а также роль государства.
2. Рынок пшеничной муки в РФ.

**Тема 5. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий**

**Литература:** О-1; НПД-1,2,3,4,6,9,10,11,12,14,15; Д-1,2,3.

**Вопросы для самоконтроля**

1. На какие группы делятся хлебобулочные изделия согласно общероссийскому классификатору?
2. Чем характеризуется пищевая ценность хлебобулочных изделий?
3. Какие изделия называются сдобными?
4. Как делают выборку и лабораторные образцы для контроля качества хлеба?
5. Какие органолептические и физико-химические показатели качества определяются при оценке качества хлеба?
6. Назовите дефекты и болезни хлеба.
7. Перечислите основные операции производства хлеба и как они влияют на ка-

чество готового продукта?

8. В чем причины черствения хлеба?
9. Классификация хлебобулочных изделий.
10. Факторы, формирующие качество хлеба.
11. Значение показателей кислотности, влажности, пористости хлеба.
12. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения.
13. Режимы хранения хлеба.
14. Способы улучшения качества хлеба и его сохраняемости.
15. Диетические хлебные изделия.

### **Индивидуальные задания**

#### **Задание 1:**

1. Ознакомиться со способами улучшения качества и сохраняемости хлеба.  
Подготовить краткое сообщение
2. Изучить маркировку хлеба, отметив недостающую информацию (если имеется).  
Представить образцы этикеток.

#### **Задание 2:**

Дать заключение о качестве хлеба подовой Дарницкий, имеющего круглую форму, мучнистую нижнюю корку, развитую пористость, подрывы по всей окружности шириной 2,1 мм, пористость - 63%, влажность - 46%.

#### **Задание 3:**

Дать заключение о качестве хлеба Украинский, имеющего слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость; имеются также надрывы по всей длине боковой стороны размером 0,8 мм; пористость - 63%; влажность - 46%.

#### **Задание 4:**

Масса трех выемок по 27 см<sup>3</sup> каждая из хлеба Горчичный формовой из муки 1-го сорта составляет 25,6г. Чему равна пористость хлеба? Соответствует ли это нормам по стандарту?

#### **Задание 5:**

На нейтрализацию кислот, содержащихся в навеске массой 25 г из батона Нарезной из муки 1-го сорта, пошло 1,7 мл 0,1 н раствора NaOH. Чему равна кислотность батон? Соответствует ли это нормам по стандарту?

#### **Задание 6:**

**Решите ситуационную задачу:** Дайте заключение о качестве Паляницы украинской из муки в/с, если форма ее округлая с боковым надрезом на 3/4 окружности, с приподнятым и ясно выраженным козырьком; на поверхности имеются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в нескольких направлениях, шириной 0,5—1 см; цвет светло-желтый; влажность — 43%; на нейтральную реакцию кислот 25 г хлеба затрачено 1,5 мл 0,1Н раствора NaOH; масса трех выемок (каждая по 27 см<sup>3</sup>) равна 44 г при плотности беспористой массы 1,31. Можно ли на основании проведенных исследований получить сертификат соответствия? Ответ обоснуйте.

#### **Задание 7:**

**Решите ситуационную задачу:** В магазин поступила сдоба обыкновенная из муки в/с (по сопроводительным документам масса каждого изделия - 150 г). При лабораторной проверке установлено: влажность - 35%; кислотность - 3,5 град.; содержание сахара - 23%. При проверке массы 10 изделий обнаружено: два изделия массой по 146 г; четыре - по

152, остальные - по 145г. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?

#### **Тематика рефератов, докладов**

1. Способы улучшения качества хлеба и его сохраняемости.
2. Диетические хлебные изделия.

#### **Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза качества сухарных и бараночных изделий**

**Литература: О-1; НПД-1,2,3,4,6,9,10,11,12,14,15; Д-1,2,3.**

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий.
2. Факторы, формирующие качество бараночных и сухарных изделий.
3. Показатели качества бараночных и сухарных изделий.
4. Предельная влажность сушек, баранок, бубликов и сухарных изделий. Чем обусловлена стандартная норма?
5. Показатели качества бараночных и сухарных изделий.
6. Изменение качества изделий при хранении.
7. Какие изготавливают виды и сорта бараночных изделий?
8. Чем отличаются бублики, баранки и сушки?
9. Что является основным и дополнительным сырьем для производства отдельных видов бараночных изделий?
10. В чем состоит пищевая ценность бараночных изделий?
11. Приведите правила отбора проб бараночных изделий?
12. В чем особенности производства сушек и баранок?
13. Каковы органолептические и физико-химические показатели качества бараночных изделий?
14. Каковы виды и ассортимент сухарных изделий?
15. В чем заключается пищевая ценность сухарных изделий?
16. Как производится отбор проб сухарных изделий?
17. Приведите порядок оценки качества сухарных изделий.
18. Из каких операций складывается технологический процесс производства сухарных изделий?
19. Каковы правила упаковывания, фасования и маркирования сухарных изделий?
20. Приведите особенности хранения сухарных изделий.

#### **Индивидуальные задания**

##### ***Задание 1:***

1. Ознакомиться с классификацией и ассортиментом бараночных изделий. В тетради изложить классификацию бараночных изделий и признаки классификации.
2. Изучить маркировку сухарных изделий (по выбору), отметив недостающую информацию (если имеется). Представить образцы этикеток.

##### ***Задание 2:***

Дайте заключение о качестве бубликов Ванильные, если их форма в виде кольца; на некоторых изделиях имеются трещины длиной 1/4 поверхности; влажность – 22%; на нейтрализацию кислот 10 г изделий пошло 0,8 мл 0,1 н раствора NaOH.

##### ***Задание 3:***

Дайте заключение о качестве весовых сухарей Ореховые, если в объединенной пробе массой 1 кг обнаружено: 0,07 кг сухарей уменьшенного размера; 0,06 кг лома; 0,03 кг горбушек. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?

**Задание 4:**

Дайте заключение о качестве весовых сухарей Ванильные, если в объединенной пробе массой 1 кг обнаружено: 0,07 кг сухарей уменьшенного размера; 0,06 кг лома; 0,03 кг горбушек. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа? Возможна ли пересортица сухарей при хранении?

**Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий**

**Литература: О-1; НПД-1,2,3,4,6,9,10,11,12,14,15; Д-1,2,3.**

**Вопросы для самоконтроля**

1. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
2. Факторы, формирующие качество изделий.
3. Показатели качества макаронных изделий.
4. Потребительские свойства макаронных изделий.
5. Приведите классификацию макаронных изделий?
6. В чем заключается пищевая ценность макаронных изделий?
7. Каков порядок отбора проб макаронных изделий?
8. Каково влияние обогатительных добавок на потребительские свойства макаронных изделий?
9. Каковы способы формирования макаронных изделий?
10. Приведите порядок оценки качества макаронных изделий.
11. В каких условиях должны храниться макаронные изделия?

**Индивидуальные задания**

**Задание 1:**

1. Ознакомить с классификацией и ассортиментом макаронных изделий. В тетради изложить классификацию макаронных изделий и признаки классификации.
2. Оценить маркировку и качество макаронных изделий по органолептическим показателям. Представить образцы этикеток.

**Задание 2:**

**Решите ситуационную задачу:** В магазин поступила партия фасованных фигурных макаронных изделий Молочные из муки Дурум 1-го сорта в количестве 480 кг в ящиках из гофрированного картона по 25 кг. Изделия сложили в штабель на поддоны высотой восемь рядов в хранилище при температуре + 20°C и относительной влажности воздуха 68%. Через шесть месяцев при контроле качества в каждом мешке выборки было обнаружено по 0,4 кг обломков изделий. Можно ли реализовать данные изделия? Можно ли предъявить претензию поставщику, если приемочный контроль качества не проводился? Укажите причины возникших дефектов и виновников их возникновения.

**Тематика рефератов, докладов**

1. Зарубежные классификации макаронных изделий.
2. Состояние рынка макаронных изделий.

**Раздел 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров**

## **Тема 8. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.**

**Литература: О-2,3; НПД-1,2,3,4,6,9,11,12,13,14,15; Д-1,2,3.**

При изучении темы необходимо использовать несколько учебных пособий различных авторов и нормативные документы.

В ходе самостоятельного изучения темы студент должен ознакомиться с анатомо-морфологическими свойствами и химическим составом плодов и овощей, классификацией плодов и овощей, правилами приемки плодов и овощей, видами возможных повреждений. Изучить градации качества плодов и овощей, научиться различать понятия «отход» и «нестандартная продукция».

### **Вопросы для самоконтроля**

1. Основное отличие паренхимных от прозенхимных клеток.
2. Компоненты протопласта и его функции.
3. Биологические свойства цитоплазмы.
4. Понятие тургора клетки, плазмолиза, деплазмолиза.
5. Структурная система ядра клетки.
6. Строение и назначение основных растительных тканей.
7. Назначение воды в растительных тканях и её свойства.
8. Преобладающие компоненты сухих веществ плодов и овощей.
9. Роль пектиновых веществ в формировании потребительских свойств плодов и овощей и их изменение при хранении.
10. Витамины плодов и овощей.
11. Роль минеральных веществ в структуре клетки и их содержание в плодах и овощах.
12. Отличие послеуборочной товарной обработки от предреализационной.
13. Методы и признаки сортировки плодов и овощей.
14. Специфические операции товарной обработки.
15. Требования к таре плодов и овощей.
16. Способы товарной обработки плодов и овощей.
17. Критерии сохраняемости плодов и овощей.
18. Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей.
19. Периоды жизнедеятельности плодов и овощей.
20. Глубокий и вынужденный покой овощей.
21. Потери плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери.
22. Методы хранения плодов и овощей.
23. Признаки классификации плодов, овощей.
24. Особенности строения различных групп плодов и овощей.
25. Биологическая классификация плодов и овощей.
26. Какой существует порядок отбора проб при выборочном контроле качества плодовоовощной продукции?
27. Укажите причину, по которой выборка составляется из точечных проб.
28. Что следует считать партией товара?
29. В каком случае при оценке качества плодовоовощной продукции применяют разрушающий контроль?
30. По каким показателям оценивают качество свежих плодов и овощей?
31. Дайте определение термину «дефект» и укажите их виды.
32. Укажите причины повреждений плодовоовощной продукции.
33. Перечислите градации качества свежих плодов и овощей.
34. Что представляет собой отход, нестандартная продукция?

### **Индивидуальные задания**

**Задание 1.** Ознакомьтесь со строением растительной клетки, функцией её основных компонентов, функциональным назначением различных растительных тканей: покровных, паренхимных, механических, проводящих, выделительных, меристематических.

**Задание 2.** Изучить химический состав плодов и овощей. Данные по химическому составу овощей, плодов, ягод, грибов, орехов представить в таблице.

**Задание 3.** Изучить классификацию плодов, овощей и грибов. Результаты представить в виде иерархической схемы.

**Задание 4.** Ознакомьтесь с основными операциями товарной обработки плодов и овощей, законспектируйте основные моменты.

**Задание 4.** Рассчитайте потребность плодоовощной базы в контейнерах, предназначенных для загрузки 15000 т белокачанной капусты, если размеры контейнера в мм: 1240×835×1150 (высота). Насыпная масса капусты 400 кг/м<sup>3</sup>. Какова должна быть полезная складская площадь для размещения этой капусты при высоте загрузки 5 контейнеров?

**Задание 5.** Установите предельные сроки хранения в магазине фасованного картофеля и моркови по убыли массы. Расфасовка картофеля 3 кг, моркови – 1 кг. Через 2 дня хранения масса фасованного картофеля составила 2,95 кг, моркови – 0,980 кг. Через 4 дня соответственно 2,9 кг и 0,97 кг. Допускается отклонение массы по стандарту для картофеля ±2%, для моркови ±2,5%.

**Задание 6.** Рассчитайте экономическую эффективность хранения картофеля с активной (I) и естественной вентиляцией (II). Высота размещения картофеля в первом случае – 5 м, во втором – 1,5 м. Естественная убыль массы составляет 3% – (I); 4% – (II); выход стандартной продукции 96% (I) и 80 (II); отход 2,8% и 10%. Заложено на хранение 1,8 тыс. т. Реализация произведена по различным ценам. Затраты на хранение – 100 руб. на 1 т (I) и 70 руб. (II).

**Задание 7.** Рассчитайте массу объединённой пробы, необходимой для проведения испытаний, при поступлении картофеля массой нетто 5400 кг упакованной в мешки, ящичные поддоны, пакеты и навалом (средняя масса упаковки соответственно 50, 135,3). Сравните результаты и сделайте заключение.

#### **1. Тематика рефератов, докладов**

2. Повреждения плодоовощной продукции сельскохозяйственными вредителями.
3. Болезни плодов и овощей, причины их возникновения и меры по предупреждению.
4. Физиологические и микробиологические повреждения наиболее распространенных плодов и овощей.

#### **Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов**

**Литература:** О-2,3; НПД-1,2,3,4,6,9,11,12,13,14,15; Д-1,2,3.

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Признаки классификации плодов. Виды и сорта.
2. Особенности строения и состава плодов.
3. Требования к качеству плодов. Дефекты, причины их возникновения и меры по предупреждению.
4. Условия и сроки хранения плодов.
5. Назовите признаки помологических сортов яблок.
6. Какие показатели яблок учтены в балльной системе оценки потребительских свойств яблок?
7. Укажите назначение яблок 1-ой и 2-ой помологических групп и объясните причины деления на группы.
8. Приведите дефекты, указав причины их возникновения,
9. Какие способы хранения применяют для яблок поздних сортов созревания и

режимы хранения могут быть использованы?

10. Какие повреждения и болезни отнесены к допустимым и недопустимым?

11. По какой причине необходима калибровка и сортировок яблок поздних сроков созревания при длительном хранении и когда следует проводить данные операции?

12. Какие экземпляры яблок и груш следует относить к отходу и нестандарту?

13. В какой стадии зрелости убираются летние и зимние сорта яблок и на основе каких особенностей следует учитывать степень зрелости?

### **Индивидуальные задания**

**Задание 1.** Изучить особенности строения, химического состава, требования к качеству, дефекты, хранение свежих плодов: семечковых, косточковых, субтропических и тропических, ягод, орехоплодных.

**Задание 2.** Дать характеристику отдельным видам орехов с учётом места их произрастания, строения, состава, качества (письменно в произвольной форме).

**Задание 3:** В магазин поступила партия яблок Белый налив в количестве 2,6 т в ящиках по 20 кг. Дайте заключение о качестве и определите товарный сорт, если при приемке в объединенной пробе оказалось плодов: размером по наибольшему поперечному диаметру 60—55 мм — 19 кг, остальные — размером 45—48 мм, с 1—2 зажившими повреждениями плодояжкой — 2,2 кг; с нажимами общей площадью 6 см<sup>2</sup> — 4,2, перезревших — 2 кг.

### **Задание 4:**

**Решите ситуационную задачу:** В магазин поступила партия свежей вишни Владимирская без плодоножки 1-го сорта в количестве 1,14 т в ящиках по 6 кг. При приемке в объединенной пробе оказалось: форма и окраска типичные, однородные по зрелости, размер по наибольшему диаметру — 12—13 мм; плодов с зажившими механическими повреждениями — 75 г; со свежими повреждениями — 300; перезревших — 150 г. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной вишни? Ваши действия как товароведа?

### **Тематика рефератов, докладов**

1. Болезни косточковых плодов.
2. Болезни семечковых плодов
3. Болезни тропических и субтропических плодов.

## **Тема 10. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей**

**Литература:** О-2,3; НПД-1,2,3,4,6,9,11,12,13,14,15; Д-1,2,3.

### **Вопросы для самоконтроля**

1. Классификация овощей.
2. Укажите причины возникновения естественной убыли и почему ее размер неодинаков по месяцам периода хранения.
3. Укажите причины, по которым интенсивность дыхания свежих овощей изменяется?
4. Какие продукты выделяются в результате аэробного и анаэробного дыхания свежих овощей?
5. По какой причине нужно отводить выделяющееся тепло из хранящихся или транспортирующихся свежих овощей?
6. По каким признакам классифицируется картофель?
7. Опишите основные идентификационные признаки сортов картофеля.
8. Три типа корнеплодов в зависимости от строения.
9. Особенности химического состава корнеплодов.
10. По каким признакам идентифицируют корнеплоды?

11. Дайте краткую характеристику основных заболеваний корнеплодов.
12. Классификация капустных овощей.
13. Показатели качества капустных овощей.
14. Приведите виды капустных овощей и опишите их химический состав.
15. На какие товарные сорта делится белокочанная капуста и каковы идентификационные признаки хозяйственно-ботанических сортов белокочанной капусты?
16. Опишите порядок проведения оценки качества капустных овощей.
17. Какие способы хранения используются при хранении капустных овощей согласно ГОСТ 28373-94 (ИСО 2167-87)?
18. Что следует понимать под лежкоспособностью капусты белокочанной и как поэтому признаку она различается?
19. Какие виды капустных овощей пригодны для: а) квашения; б) маринования; в) замораживания?
20. Какая разница существует в морфологическом строении капусты белокочанной, кольраби, брокколи, цветной?
21. Перечислите виды и охарактеризуйте особенности химического состава луковых овощей.
22. Какие признаки используются при идентификации хозяйственно-ботанических сортов лука свежего репчатого?
23. Что следует относить к примеси в партии лука репчатого?
24. Чем отборный лук отличается от обыкновенного?
25. Перечислите виды томатных овощей и охарактеризуйте химический состав, отличия в строении и использовании в пищу.
26. Какие стадии зрелости типичны для томатных овощей?
27. Перечислите общие и специфические показатели томатных овощей.
28. Опишите условия и сроки хранения разных видов томатных овощей.
29. Какие признаки используются для характеристики ботанических сортов томатных овощей?
30. Перечислите требования к томатным овоща, используемым для переработки на продукты детского питания.
31. Присутствием каких пигментов обусловлены различные окраски томатных овощей?
32. Как на качество томатных овощей влияет присутствие гликозидов?
33. Перечислите виды тыквенных овощей и охарактеризуйте наиболее употребляемые в России.
34. Благодаря каким веществам тыквенные овощи различаются по вкусу, особенностям потребления и переработки?
35. Как по степени зрелости различают тыквенные овощи?
36. Какие признаки используются для идентификации хозяйственно-ботанических сортов тыквы, дыни, арбуза, огурцов?

### Индивидуальные задания

**Задание 1.** Изучить болезни овощей (картофеля, моркови) и дать характеристику болезней в виде таблицы:

Таблица – Болезни исследованных овощей

Вид заболевания	Возбудитель	Характерные признаки болезни	Допускается стандартом
1	2	3	4

**Задание 2.** Изучить особенности строения, химического состава и хранения корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных, пряно-вкусовых, десертных, томатных, тыквенных и зернобобовых овощей.

#### **Тематика рефератов, докладов**

1. Болезни клубнеплодов.
2. Болезни корнеплодов.
3. Болезни луковых овощей.
4. Болезни капустных овощей.
5. Болезни томатных овощей.
6. Болезни тыквенных овощей.

#### **Тема 11. Товароведная характеристика и экспертиза качества продуктов переработки плодов и овощей**

**Литература:** О-2,3; НПД-1,2,3,4,6,9,11,12,13,14,15; Д-1,2,3.

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Как классифицируют переработанные плодоовощные товары?
2. Какие методы консервирования используют при переработке свежих плодов и овощей?
3. Как классифицируют плодово-ягодные соки?
4. Назовите особенности пищевой ценности и химического состава плодово-ягодных соков.
5. Какие факторы влияют на формирование качества соков?
6. Какие требования предъявляют к качеству плодово-ягодных соков?
7. Назовите показатели безопасности соковой продукции?
8. Чем отличаются соки для питания детей дошкольного и школьного возраста?
9. Охарактеризуйте методику дегустационной оценки качества соков?
10. На каких процессах основано квашение?
11. На какие товарные сорта делят квашеную капусту, и какие показатели лежат в основе определения товарного сорта?
12. Какая консистенция должна быть у квашеной капусты (огурцов)?
13. Укажите физико-химические показатели, нормируемые стандартом для квашеных овощей.
14. Какими кислотами обусловлена общая кислотность квашеных овощей?
15. Перечислите летучие кислоты квашеных овощей и на каких стадиях они образуются, какова их роль в оценке потребительских свойств.
16. Для какой цели при квашении добавляют морковь, соль, пряности.
17. Укажите, какие этапы брожения отмечаются при квашении капусты и огурцов.

#### **Индивидуальные задания**

##### **Задание 1.**

**Решите ситуационную задачу:** В магазин поступила вишня быстрозамороженная 1-го сорта в количестве 120 ящичков (в ящичке — 20 пакетов по 500 г). При приемке в объединенной пробе обнаружены: плоды целые с косточкой, вкус и запах в размороженном состоянии — без посторонних привкусов и запаха; 0,24 кг плодов с деформацией; 0,09 кг плодов с треснувшей кожицей; 0,6 кг плодов неравномерной величины. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной продукции? Ваши действия как товароведа?

##### **Задание 2.**

**Решите ситуационную задачу:** В магазин поступила партия соленых помидоров

в количестве 300 кг в бочках по 50 кг в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено: помидоры красные с легкой морщинистостью; плоды целые, мякоть плотная, полно пропитанная рассолом; 1850 г плодов размером по наибольшему поперечному диаметру 5—7 см; остальные имеют размер 3,5—3,8 см. Дайте заключение о качестве и определите сорт соленых помидоров. Возможна ли приемка таких помидоров, если в одной проверенной бочке масса помидоров составляет 28 кг, масса пряностей — 840 г, во второй — 27 кг и 800 г соответственно? Ваши действия как товароведа?

### **Задание 3.**

**Решите ситуационную задачу:** В магазин поступила партия консервов Закуска овощная в/с в количестве 70 коробок по 16 банок в каждой (масса нетто банки — 450 г). При оценке качества в объединенной пробе установлены следующие показатели: кружочки баклажанов равномерные по толщине; перец сладкий кусочками и лук, обжаренные в томатном соусе; овощи равномерно распределены по всей массе; 45 г кружков баклажан имеют выпавшую сердцевину; соус имеет коричневатый оттенок томатного соуса; имеются грубые семена перезрелых баклажан. Дайте заключение о качестве консервов. Возможна ли приемка данной партии?

### **Тематика рефератов, докладов**

1. Состояние рынка плодово-ягодных и овощных консервов.
2. Прогрессивные методы консервирования свежих плодов и овощей?

### **4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)**

Для реализации дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием для проведения экспертизы плодоовощных и зерно-мучных товаров, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, самостоятельной работы и формы контроля, таблица 5.1

Таблица 5.1 – Тематический план изучения дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» для студентов очной формы обучения

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультационная работа ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Раздел 1. Товароведение и экспертиза зерно-мучных товаров</b>														
Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерно-мучных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.	1	-	2	3	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	6	-	Входной контроль - тест, защита лабораторной работы, форум, контрольная работа №1 (тест)
Тема 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна	1	-	2	3	-	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	6	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа №1 (тест)
Тема 3. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы	2	-	4	6	ИЛ/2	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	6	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа №1 (тест)
Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки	2	-	4	6	-	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	6	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа №1 (тест)

Тема 5. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий	2	-	4	6	-	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	6	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа №2
Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза качества сухарных и бараночных изделий	2	-	2	4	-	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	6	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа №2
Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий	2	-	2	4	-	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	6	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа №2
<b>Раздел 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров</b>														
Тема 8. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.	2	-	2	4	ИЛ/2	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	10	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа №3
Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов	4	-	4	8	-	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	6	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа №3
Тема 10. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей	4	-	10	14	-	ДИ/4	-	-	-	-	Лит., ПЗ	8	-	Защита лабораторной работы, деловая игра, контрольная работа №3
Тема 11. Товароведная характеристика и экспертиза качества продуктов переработки плодов и овощей	6	-	4	10	-	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	6	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа №3
<b>Итого:</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>38</b>	<b>66</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>78</b>	<b>-</b>	
<b>Экзамен</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>66</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>78</b>	<b>33,65</b>	

Тематический план дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» для студентов заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 5.2.

Таблица 5.2 – Тематический план изучения дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» для студентов заочной формы обучения

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультативная работа ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч.интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Раздел 1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров</b>														
Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерно-мучных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	14	-	Входной контроль - тест, контрольная работа
Тема 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	14	-	Контрольная работа
Тема 3. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы	-	-	2	2	ИЛ/2	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	14	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа
Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки	2	-	2	4	-	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	14	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа
Тема 5. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий	2	-	2	4	-	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	14	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа
Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза качества сухарных и бараночных изделий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	14	-	Контрольная работа
Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	14	-	Контрольная работа

<i>Раздел 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров</i>														
Тема 8. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.	-	-	-	-	<i>ИЛ/2</i>	-	-	-	-	-	<i>Лит., ПЗ</i>	15	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов	2	-	2	4	-	<i>АДС/1</i>	-	-	-	-	<i>Лит., ПЗ</i>	14	-	<i>Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа</i>
Тема 10. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., ПЗ</i>	14	-	<i>Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа</i>
Тема 11. Товароведная характеристика и экспертиза качества продуктов переработки плодов и овощей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., ПЗ</i>	14	-	<i>Контрольная работа</i>
<b>Итого:</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>155</b>	<b>-</b>	
<b>Экзамен</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>16</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>155</b>	<b>6,65</b>	

Тематический план изучения дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, самостоятельной работы и формы контроля, таблица 5.3

Таблица 5.3 – Тематический план изучения дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» для студентов очно-заочной формы обучения

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультативная работа ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч.интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Раздел 1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров</b>														
Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерно-мучных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.	1	-	2	3	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	9	-	Входной контроль - тест, защита лабораторной работы, форум, контрольная работа №1 (тест)
Тема 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна	1	-	2	3	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	9	-	Защита лабораторной работы, контрольная работа №1 (тест)
Тема 3. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы	1	-	2	3	ИЛ/1	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	9	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа №1 (тест)
Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки	1	-	4	5	ИЛ/1	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	9	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа №1 (тест)
Тема 5. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий	1	-	2	3	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	9	-	Защита лабораторной работы, контрольная работа №2
Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза качества сухарных и бараночных изделий	1	-	2	3	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	6	-	Защита лабораторной работы, контрольная работа №2
Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных	2	-	2	3	-	АДС/1	-	-	-	-	Лит., ПЗ	9	-	Защита лабораторной работы, кейс-стади,

изделий															<i>контрольная работа №2</i>
<b>Раздел 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров</b>															
Тема 8. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.	2	-	2	4	<i>ИЛ/2</i>	<i>АДС/1</i>	-	-	-	-	<i>Лит., ПЗ</i>	9	-	-	<i>Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа №3</i>
Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов	2	-	2	4	<i>ИЛ/2</i>	<i>АДС/1</i>	-	-	-	-	<i>Лит., ПЗ</i>	9	-	-	<i>Защита лабораторной работы, кейс-стади, контрольная работа №3</i>
Тема 10. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей	2	-	8	10	-	<i>ДИ/4</i>	-	-	-	-	<i>Лит., ПЗ</i>	9	-	-	<i>Защита лабораторной работы, деловая игра, контрольная работа №3</i>
Тема 11. Товароведная характеристика и экспертиза качества продуктов переработки плодов и овощей	2	-	4	6	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., ПЗ</i>	9	-	-	<i>Защита лабораторной работы, контрольная работа №3</i>
<b>Итого:</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>48</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>96</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>Экзамен</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>48</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>78</b>	<b>33,65</b>		

\*Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» определены в **«Методическом пособии по организации самостоятельной работы»** для студентов направления подготовки программы бакалавриата 38.03.07 «Товароведение» направленность (профиль) "Товарная экспертиза и оценочная деятельность".

Таблица 5.3 Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины,

Сокращение	Вид работы
Ф	Подготовка к форуму
ДИ	Деловая игра
ИЛ	Интерактивная лекция
АДС	Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода (кейс-стади)
Лит	Работа с литературой
П.з.	Письменное задание – выполнение письменной домашней работы
ИДЗ	Индивидуальное домашнее задание

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы по дисциплине «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерномучных товаров» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». ФОС хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерномучных товаров» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

### 1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением – это ...

- 1) Качество продукции
- 2) Параметр продукции
- 3) Свойство продукции
- 4) Показатель качества продукции

2. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции – это ...

- 1) Качество продукции
- 2) Параметр продукции
- 3) Свойство продукции
- 4) Показатель качества продукции

3. Комплексные показатели служат

- 1) для выражения простых свойств товаров
- 2) для выражения сложных свойств товаров

4. Совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми – это ...

- 1) Оценка качества
- 2) Оценка уровня качества

### 3) Контроль качества

5. Какой контроль качества проводят внезапно:

- 1) Входной
- 2) Выборочный
- 3) Летучий
- 4) Операционный
- 5) Производственный

6. Как называется максимально допустимое количество забракованных единиц выборки?

- 1) Браковочное число
- 2) Приемочное число

## 2. Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерномучных товаров» учебным планом не предусмотрена.

## 3. Вопросы к экзамену

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Химический состав и пищевая ценность зерномучных товаров.
2.	Потребительские свойства зерномучных товаров, факторы их обуславливающие.
3.	Основы консервирования продовольственных товаров.
4.	Процессы, происходящие в зерномучных товарах при хранении.
5.	Оптимальные условия, режимы и сроки хранения зерномучных товаров.
6.	Зерно: классификация, химический состав и пищевая ценность.
7.	Экспертиза зерна. Дефекты зерна: причины их возникновения и меры предупреждения.
8.	Крупа: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
9.	Мука: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
10.	Факторы, формирующие качество крупы: сырье, особенности процесса производства.
11.	Факторы, формирующие качество муки: сырье, особенности процесса производства.
12.	Мука: показатели качества. Дефекты муки, причины их возникновения и меры предупреждения.
13.	Крупа: показатели качества. Дефекты крупы, причины их возникновения и меры предупреждения.
14.	Экспертиза крупы, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
15.	Экспертиза муки, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
16.	Факторы, формирующие качество хлебобулочных изделий: сырье, особенности процесса производства.
17.	Хлебобулочные изделия: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
18.	Хлебобулочные изделия: показатели качества. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения.
19.	Экспертиза хлебобулочных изделий, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
20.	Макаронные изделия: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
21.	Факторы, формирующие качество макаронных изделий: сырье, особенности процесса производства.
22.	Макаронные изделия: показатели качества. Дефекты макаронных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.
23.	Экспертиза макаронных изделий, приемка по количеству и качеству. Оценка соответст-

	вия товарной информации требованиям нормативных документов.
24.	Бараночные и сухарные изделия: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
25.	Факторы, формирующие качество бараночных и сухарных изделий: сырье, особенности процесса производства.
26.	Бараночные и сухарные изделия: показатели качества. Дефекты макаронных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.
27.	Экспертиза бараночных и сухарных изделий, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
28.	Растительные ткани плодов и овощей, их назначение и влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
29.	Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей.
30.	Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей.
31.	Классификация плодов.
32.	Категории качества свежих плодов и овощей.
33.	Косточковые плоды: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.
34.	Семечковые плоды: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.
35.	Ягоды: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.
36.	Орехи: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.
37.	Требования к качеству и экспертиза косточковых плодов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
38.	Требования к качеству и экспертиза семечковых плодов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
39.	Требования к качеству и экспертиза тропических и субтропических плодов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
40.	Требования к качеству и экспертиза ягод. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
41.	Классификация овощей.
42.	Клубнеплоды: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
43.	Корнеплоды: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
44.	Капустные овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
45.	Луковые овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
46.	Томатные овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
47.	Тыквенные овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
48.	Требования к качеству и экспертиза клубнеплодов, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
49.	Требования к качеству и экспертиза корнеплодов, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
50.	Требования к качеству и экспертиза капустных овощей, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
51.	Требования к качеству и экспертиза луковых овощей, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
52.	Требования к качеству и экспертиза томатных овощей, приемка по количеству и качест-

	ву. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
53.	Требования к качеству и экспертиза тыквенных овощей. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
54.	Грибы: классификация, химический состав и пищевая ценность, способы переработки.
55.	Товарная обработка и товарное качество свежих плодов и овощей.
56.	Периоды жизнедеятельности плодов и овощей.
57.	Хранение плодов и овощей (методы и режимы).
58.	Потери плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери.
59.	Продукты переработки плодов и овощей: классификация, химический состав и пищевая ценность.
60.	Методы консервирования плодоовощной продукции.
61.	Консервы плодоовощные в герметичной таре: факторы, формирующие качество, классификация.
62.	Фруктово-ягодные консервы в герметичной таре: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
63.	Овощные консервы в герметичной таре: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
64.	Консервы для детского и диетического питания: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
65.	Овощи и плоды квашенные, соленые, моченые: факторы, формирующие качество, классификация.
66.	Овощи и плоды квашенные, соленые, моченые: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
67.	Плоды и овощи сушеные: факторы, формирующие качество, классификация.
68.	Плоды и овощи сушеные: требования к качеству и особенности экспертизы качества.
69.	Плоды и овощи быстозамороженные: факторы, формирующие качество, классификация.
70.	Плоды и овощи быстозамороженные: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
71.	Фруктово-ягодные соки: факторы, формирующие и сохраняющие качество, классификация.
72.	Фруктово-ягодные соки: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.

### Практические задания к экзамену

Номер вопроса	Перечень заданий к экзамену
1.	Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,1 г сорной примеси; 0,075 г испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании? Каковы причины возникновения пересортицы?
2.	Дайте заключение о качестве и определите вид пшеничной крупы, имеющей удлиненную форму с закругленными концами, цвет желтый; в навеске массой 25 г содержится: 0,08 г сорной примеси; 0,12 г испорченных ядер; 1,2 г зерен ржи. Можно ли предъявить претензию поставщику? Если да, то на каком основании?
3.	Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен — 0,045 г; минеральных примесей — 0,0125; дробленых зерен — 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостове-

	нии указан в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?
4.	В магазин поступила партия манной крупы в количестве 25 мешков (в мешке — 50 кг). При приемке обнаружено, что крупа представляет собой полупрозрачную ребристую крупку ровного кремового цвета, без посторонних привкусов и запахов, проход через шелковое сито № 38 — 89%. Рассчитайте массу объединенной и средней проб, которые необходимо отобрать от данной партии. Определите марку и дайте заключение о качестве манной крупы. Можно ли выдать по проведенным исследованиям сертификат соответствия?
5.	При проверке качества пшена шлифованного в навеске массой 25 г обнаружено: содержание сорной примеси — 0,075 г; нешелушенных зерен — 0,075; испорченных ядер — 0,125; битых ядер — 0,2 г. Определите товарный сорт пшена шлифованного. Правильны ли действия госинспектора, запретившего реализацию данного пшена, если в сопроводительных документах значился в/с?
6.	В магазин поступила партия фасованной в пакеты кукурузной шлифованной крупы (масса нетто пакета — 500 г). При приемке обнаружено, что в навеске массой 25 г содержится: 0,08 г сорной примеси; 0,2 г мучели; проход через сито с диаметром отверстий 3 мм — 89%. Дайте заключение о качестве и определите номер крупы. Можно ли реализовать данную крупу, если при проверке массы нетто в 10 пакетах выявлено: три пакета массой по 498 г, 2 пакета — по 495, два — по 490, остальные — по 500 г? Ваши действия как товароведа?
7.	В магазин поступила партия фасованной пшеничной муки 1-го сорта (масса нетто пакета — 2 кг). При приемке обнаружено: цвет белый с желтоватым оттенком; зольность — 0,65%, содержание сырой клейковины — 32%. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной муки, если фактически в 10 проверенных пакетах обнаружено: три пакета массой по 1,97 кг; два — по 2,03; два — по 1,94; остальные — по 2 кг? Ваши действия как товароведа?
8.	В магазин поступила партия ржаной муки в количестве 15 мешков (в мешке — 30 кг). При приемке три мешка оказались поврежденными. При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет серовато-белый; вкус нормальный; зольность — 1,5%; проход через сито № 38 — 55%. Рассчитайте массы объединенной и средней проб. Можно ли усреднить результаты и перенести их на всю поступившую партию? Определите товарный сорт. Можно ли реализовать данную муку? Ваши действия как товароведа?
9.	Дайте заключение о качестве хлеба Украинский, имеющего слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость; имеются также надрывы по всей длине боковой стороны размером 0,8 мм; пористость — 63%; влажность — 46%.
10.	Масса трех выемок по 27 см <sup>3</sup> каждая из хлеба Горчишный формовой из муки 1-го сорта составляет 25,6 г. Чему равна пористость хлеба? Соответствует ли это нормам по стандарту?
11.	На нейтрализацию кислот, содержащихся в навеске массой 25 г из батона Нарезной из муки 1-го сорта, пошло 1,7 мл 0,1N раствора NaOH. Чему равна кислотность батончиков? Соответствует ли это нормам по стандарту?
12.	Дайте заключение о качестве калача Саратовский из муки 1-го сорта, если форма его круглая, на поверхности имеются заваренные комочки смазки и трещины, проходящие через всю верхнюю корку в нескольких направлениях, шириной 1,2—1,5 см, влажность — 45%, на нейтрализацию кислот, содержащихся в навеске массой 25 г, пошло 1,9 мл 0,1N раствора NaOH. Можно ли реализовать данный хлеб? Ваши действия как товароведа?
13.	Дайте заключение о качестве Халы плетеной из муки 1-го сорта, если форма ее продолговато-овальная с четко выраженным плетением; поверхность глянцевитая с небольшими разрывами в местах сплетения жгутов; пористость развитая, мелкая, слегка уплотненная, масса трех выемок (каждая по 27 см <sup>3</sup> !) равна 30 г. Можно ли реализовать данный хлеб? Ваши действия как товароведа?
14.	Дайте заключение о качестве хлебцев Докторские массой 0,1 кг, если форма их округлая, без притисков; поверхность шероховатая с наличием отрубей; цвет светло-коричневый; вкус сладковатый; влажность мякиша — 43%; кислотность — 3,9 град. Возможна ли реализация хлебцев, если фактически в 10 проверенных изделиях обнаружено: два изделия массой по 0,98 кг; три — по 0,101; два — по 0,95; остальные — по 0,9 кг? Ваши действия

	как товароведа?
15.	Дайте заключение о качестве хлеба подовый Российский, если форма его круглая, не расплывчатая, поверхность шероховатая, мучнистая, с трещинами длиной в 1/3 окружности, шириной 1,6—1,8 см; у десяти изделий корка отслоилась от мякиша; масса трех выемок (каждая по 27 см <sup>3</sup> ) равна 43 г. Возможна ли реализация данного хлеба? Ваши действия как товароведа?
16.	Дайте заключение о качестве сдобы Любительская из муки в/с массой 250 г, если на нейтрализацию кислот 25 г сдобы затрачено 1,7 мл ОДН раствора едкой щелочи. Возможна ли реализация данных изделий, если при проверке массы нетто в 10 изделиях обнаружено: три изделия массой по 245 г; два — по 242; одно — 243; остальные по 250 г? Можно ли на основании проведенного анализа получить сертификат соответствия?
17.	Дайте заключение о качестве сухарей Сливочные из муки пшеничной в/с (масса нетто — 40 кг), упакованных в крафт-мешки, если при сплошном контроле качества оказалось: 0,8 кг лома и 2,5 кг сухарей меньшего размера.
18.	Дайте заключение о качестве весовых сухарей Московские, если в объединенной пробе массой 1 кг обнаружено: 0,9 кг сухарей уменьшенного размера; 0,04 кг лома; 0,01 кг горбушек; на нейтрализацию кислот, содержащихся в 10 г сухарей, пошло 0,8 мл ОДН раствора NaOH. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?
19.	Дайте заключение о качестве бубликов Ванильные, если их форма в виде кольца; на некоторых изделиях имеются трещины длиной 1/4 поверхности; влажность — 22%; на нейтрализацию кислот 10 г изделий пошло 0,8 мл ОДН раствора NaOH.
20.	При приемке в магазине в ящике массой 20 кг с весовыми макаронами Молочные группы А в/с диаметром 4 мм обнаружено: 0,4 кг обрывков макарон длиной 5—3 см; 0,2 кг макарон с отклонением от заданной формы. Определите вид и дайте заключение о качестве данных макарон. Достоверно ли заключение о качестве, если качество определялось в 34 одном выбранном методом случайного отбора ящике из партии, состоящей из 25 ящиков макарон?
21.	Дайте заключение о качестве фасованных макарон группы Вв/с, если в упаковочной единице массой 1,2 кг оказалось 30 г обломков макарон длиной 6—11 см и 24 г изделий с отклонением от заданной формы. Можно ли реализовать данные изделия? Ваши действия как товароведа?
22.	Дайте заключение о качестве фасованной длинной вермишели группы В в/с, если в каждой упаковочной единице (масса — 0,5 кг), отобранной из выборки, оказалось, что при средней длине изделий в упаковке 30 см 20 г изделий имеют длину 26—27 см, а 50 г — длину 1,0—1,3 см. Можно ли реализовать данные изделия? Ваши действия как товароведа?
23.	Определите группу и вид фасованных рожков, изготовленных из пшеничной хлебопекарной муки в/с с добавлением соевой муки. Дайте заключение о качестве этих изделий, если при оценке качества в упаковочной единице массой 0,9 кг обнаружено, что изделия имеют диаметр 5,6 мм; изделия длиной 1,0—1,2 см содержатся в количестве 0,0225 кг; изделия с отклонением от заданной формы — 0,018 кг. Можно ли предъявить претензию поставщику, если качество определялось через 10 месяцев после приемки? Ответ аргументируйте.
24.	В магазин поступила партия яблок сорта Папировка в ящиках по 20 кг. Масса партии — 1 т. В сопроводительных документах значилось качество: стандарт — 96%, нестандарт — 4%. При приемочном контроле в объединенной пробе обнаружено наличие 3 кг яблок, неоднородных по форме; 5 кг плодов с нажимами площадью 1,5—2 см <sup>2</sup> ; 1,8 кг плодов, поврежденных плодояжкой; 0,45 кг загнивших плодов. Рассчитайте фактическое качество (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода) и определите товарный сорт яблок. Возможна ли приемка данной партии?
25.	В магазин поступила партия плодов гранатов в количестве 6,3 т в ящиках по 30 кг. В объединенной пробе оказалось: плодов размером по наибольшему поперечному диаметру 75—78 мм — 142,5 кг; остальные — 65—68 мм; 2,25 кг плодов имеют побурение кожицы площадью 1/3 поверхности; 3 кг плодов имеют незарубцевавшиеся трещины. Дайте заключение о качестве (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода) и определите товарный сорт. Возможна ли реализация данной партии, если в сопроводительных

	документах значится: стандарт 1-й сорт — 97%, нестандарт — 2, отход — 1%? Ваши действия как товароведа?
26.	В магазин 20 октября поступила партия винограда Шасла белая массой 1,6 т в ящиках по 10 кг с качеством 96% стандарта (1-й сорт), 4% отхода. При приемке десять ящиков оказались сломанными. В объединенной пробе, отобранной из целых ящиков, обнаружено: осыпавшихся ягод — 4 кг; раздавленных — 1,6; нецелых гроздей — 8; треснувших ягод — 0,8 кг. В объединенной пробе из поломанных ящиков обнаружено: осыпавшихся ягод — 6 кг; раздавленных — 2,4; нецелых гроздей — 12; треснувших ягод — 3 кг. Дайте заключение о качестве каждой пробы. Возможна ли приемка данного винограда? Ваши действия как товароведа?
27.	В магазин поступила партия персиков Эльберта в количестве 1,11 т в ящиках по 6 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: 0,15 кг перезревших плодов, 1,5 кг плодов имеют по 3—4 легких нажима; 150 г плодов имеют повреждения плодояркой.
28.	В магазин поступила партия свежей земляники 1-го сорта в количестве 360 кг. Ягоды упакованы в кузовки по 2 кг, кузовки объединены в обрешетки по шесть штук. При анализе объединенной пробы обнаружено: 300 г ягод размером 20—24 мм; остальные ягоды размером 25—30 мм; 150 г ягод механически поврежденных; 240 г ягод, поврежденных вредителями; 120 г загнивших ягод. Рассчитайте массу объединенной пробы и дайте заключение о качестве (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Определите товарный сорт. Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверении указано: 100% стандарта, 1-й сорт?
29.	10 октября в магазин поступила партия свежей клюквы в количестве 600 кг в плетеных корзинах по 30 кг. При анализе объединенной пробы обнаружено: 0,06 кг недозрелых ягод; 0,12 кг высохших ягод; 0,03 кг ягод крушины ломкой; 0,9 кг загнивших ягод. Рассчитайте массу объединенной и средней проб и дайте заключение о качестве (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверении указано: 100% стандарта?
30.	При приемочном контроле качества апельсинов, поступивших в количестве 5 т в ящиках по 20 кг, установлено наличие 25 поломанных ящиков. При анализе объединенной пробы из целых ящиков обнаружено: плодов с наибольшим поперечным диаметром менее 50 мм — 10 кг; 2,5 кг плодов, пораженных зеленой гнилью. При сортировке объединенной пробы, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 6 кг плодов менее установленного размера; 1 кг загнивших плодов и 2,5 кг с нажимами на площади более 1/3. Определите массу обеих объединенных проб и фактическое качество каждой пробы (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Можно ли усреднить результаты и перенести на всю поступившую партию? Ответ аргументируйте.
31.	В магазин поступила партия ядер грецкого ореха в/с в количестве 800 кг в ящиках по 10 кг. При анализе объединенной пробы установлено: 0,63 кг половинок ядер; 0,005 кг скорлупы; 0,21 сморщенных ядер. Рассчитайте массу объединенной и средней проб и дайте заключение о качестве. Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверении указано: 100% стандарта?
32.	В магазин поступила партия картофеля Темп в количестве 3,6 т в ящиках по 30 кг. Картофель расфасован в сетчатые мешки по 3 кг. При приемке в объединенной пробе оказалось: форма округло-овальная; клубней размером 4,0 см — 3 кг; остальные — размером 4,5—5,0 см; пораженных паршой на площади более 1/4 поверхности — 1,5 кг; раздавленных и половинок — 3,6; прилипшей земли — 1,08 кг. Дайте заключение о качестве.
33.	На плодоовощную базу г. Москвы 28 августа из Беларуси автомашиной поступила партия картофеля сорта Темп (округло-плоской формы) в мешках массой 3 т, фасованного в потребительскую тару средней массой 3 кг с качеством 95% стандарта. В объединенной пробе обнаружено: клубней мелких диаметром 35—40 мм — 5,4 кг; с израстаниями — 1,8; с порезами и прочими механическими повреждениями — 7,2; с фитофторой — 3,6 кг. Рассчитайте фактическое качество картофеля.
34.	На плодоовощную базу г. Москвы 5 сентября из Украины автомашиной поступила партия картофеля сорта Лорх (удлиненной формы) массой 6 т в мешках по 50 кг с качеством 98% стандарта. В объединенной пробе обнаружено: клубней мелких, диаметром не менее 20

	мм — 1,8 кг; с позеленением — 0,8; половинки, части клубней — 0,54; с мокрой гнилью — 0,72 кг. Дайте заключение о качестве картофеля.
35.	В плодоовощной магазин поступила в контейнерах партия позднего картофеля, состоящая из смеси сортов. Масса партии — 10 т. Емкость контейнера — 400 кг. Картофель расфасован в сетчатые мешки по 2 кг. При отборе объединенной пробы и ее анализе установлено: форма округло-овальная; мелких клубней (размером по наибольшему поперечному диаметру 45—40 мм) 5 кг; клубней с порезами глубиной 6—8 мм и длиной 15—17 мм — 9; клубней с сухой гнилью — 2; с фитофторой — 0,9 кг. Рассчитайте массу объединенной пробы и товарное качество (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода).
36.	В магазин поступила партия консервов Икра баклажанная в количестве 28 ящиков (в каждом ящике — 15 металлических банок, масса нетто банки — 350 г). При приемке по качеству в объединенной пробе обнаружено, что консервы имеют равномерно измельченную массу, вкус и запах, свойственные обжаренным баклажанам, с наличием слабовыраженной горечи, массовая доля поваренной соли — 1,4%; массовая доля сухих веществ — 22%. У двух банок из выборки отсутствуют этикетки. Дайте заключение о качестве. Можно ли принять данную партию? Ваши действия как товароведа?

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерномучных товаров» представлен в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины.

#### **4. Типовые задания к практическим занятиям**

Практические занятия по дисциплине «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерномучных товаров» учебным планом не предусмотрены.

#### **5. Перечень лабораторных работ**

Лабораторная работа № 1 «Изучение факторов, сохраняющих качество зерномучных товаров»

Лабораторная работа № 2 «Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна»

Лабораторная работа № 3 «Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы»

Лабораторная работа № 4 «Товароведная характеристика и экспертиза качества муки»

Лабораторная работа № 5 «Товароведная характеристика и экспертиза качества хлебобулочных изделий»

Лабораторная работа № 6 «Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий»

Лабораторная работа № 7 «Товароведная характеристика и экспертиза качества бараночных изделий»

Лабораторная работа № 8 «Товарное качество плодов и овощей»

Лабораторная работа № 9 «Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих яблок»

Лабораторная работа № 10 «Товароведная характеристика и экспертиза качества клубнеплодов»

Лабораторная работа № 11 «Товароведная характеристика и экспертиза качества корнеплодов»

Лабораторная работа № 12 «Товароведная характеристика и экспертиза качества капустных овощей»

Лабораторная работа № 13 «Товароведная характеристика и экспертиза качества луковых овощей»

Лабораторная работа № 14 «Товароведная характеристика и экспертиза качества томатных овощей»

Лабораторная работа № 15 «Товароведная характеристика и экспертиза качества плодово-ягодных соков»

Лабораторная работа № 16 «Товароведная характеристика и экспертиза качества квашеных овощей»

## **6. Типовые задания к интерактивным занятиям**

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

В магазин поступила партия макаронных изделий «Улитки», расфасованных в пакеты массой 500 г.

На упаковке имеется следующая информация: Наименование продукта: макаронные изделия (улитки).

Наименование и местонахождение изготовителя: изготовитель: Публичное акционерное общество продовольственная компания «Лимак», 398059, Россия, г. Липецк, ул. Барашева, 3а; адрес производства: 398056, Россия, г. Липецк, ул. Катужова, 40.

Масса нетто: 500г.

Товарный знак изготовителя: Дон Густо

Состав продукта: мука из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая.

Пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава: нет.

Группа продукта, класс (сорт): группа А, высший сорт.

Пищевая ценность (в 100 г продукта), г: углеводы – 72,0, белки – 10,0, жиры – 1,0.

Дата изготовления и дата упаковывания: 11.10.2015г.

Срок хранения: 24 месяца при относительной влажности до 70% и температуре до 30 °С.

Способ приготовления: засыпать изделия в кипящую подсоленную воду в соотношении 1:10. Варить, помешивая, до готовности при умеренном кипении.

Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт: ГОСТ 31743 – 2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия».

При инспекционном контроле фактическая масса нетто составила 488г. Установлены следующие показатели:

цвет - белый, однородный с желтоватым оттенком;

форма - соответствующая названию;

вкус и запах - свойственные макаронным изделиям;

состояние после варки - изделия не теряют форму;

массовая доля лома и крошки - 2%;

массовая доля деформирования изделий - 1,5%

Зараженности вредителями не обнаружено.

#### **Задание:**

1. Определить соответствие информации на упаковке требованиям НД.

2. Рассчитать теоретическую энергетическую ценность и сравнить с данными маркировки.

3. Определить соответствие массы нетто требованиям НД.

4. Оценить качество макаронных изделий.

## **Тематика деловой игры**

Деловая игра по теме «Свежие овощи» (См. «Методические указания по подготовке и проведению лабораторно работ с применением интерактивных методов обучения»).

### **Тематика форумов**

Форум на тему «Потребительские свойства зерномучных товаров»

Вопросы для обсуждения:

1. Влияние химического состава на формирование потребительских свойств зерномучных товаров.
2. Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность зерномучных товаров. Безопасность зерномучных товаров.
3. Физико-химические факторы хранения зерномучных товаров (влажность, температура, свет, состав воздуха), биологические факторы.

Форум на тему «Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна».

Вопросы для обсуждения:

1. Классификация зерновых культур.
2. Химический состав зерна различных культур. С
3. Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы: соотношение анатомических частей зерна, их химический состав и пищевая ценность.
4. Факторы, влияющие на состав и свойства зерна.
5. Оценка качества зерна.
6. Хранение зерна: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении.
7. Экспертиза зерна (порядок проведения экспертизы, нормативная документация, методы отбора проб и оценки качества)

## **7. Примеры тестов для контроля знаний**

### **1. Пищевая ценность крупы обусловлена:**

- а) отсутствием в крупе вредных примесей и наличием незаменимых питательных веществ
- б) довольно высокой энергетической ценностью
- в) высокой физиологической ценностью
- г) готовностью продукта к употреблению

### **2. На какие виды делится рисовая крупа?**

- а) рис колотый
- б) рис шлифованный
- в) рис полированный
- г) рис дробленый
- д) рис пропаренный

### **3. Какие крупы делятся на сорта?**

- а) пшено
- б) рис шлифованный
- в) ядрица
- г) Полтавская
- д) ячневая
- е) манная

### **4. Кукурузная крупа делится по стандарту на:**

- а) марки
- б) номера
- в) товарные сорта

г) стандартная или нестандартная без деления на сорта, марки и номера

**5. Сорта крупы отличаются друг от друга по:**

- а) содержанию примесей
- б) содержанию не шелушенных и испорченных зерен
- в) содержанию доброкачественного ядра
- г) влажности
- д) строению
- е) потребительским свойствам

**6. Макароны изделия делятся на:**

- а) типы, подтипы, виды, группы и сорта
- б) типы, виды и классы
- в) группы, виды и сорта

**7. Каковы сроки хранения макаронных изделий без дополнительного сы-  
рья?**

- а) 12 мес.
- б) 24 мес.
- в) 18 мес.

**8. Группа макаронных изделий указывает:**

- а) на вид используемого основного сырья
- б) на характеристику макаронных изделий по форме
- в) на вид дополнительного сырья

**9. Какие органолептические показатели качества определяют при экспер-  
тизе макаронных изделий?**

- а) цвет, поверхность, форма
- б) внешний вид, поверхность, запах
- в) цвет, поверхность, излом, форма, вкус, запах, состояние изделий после варки
- г) внешний вид, поверхность, излом, форма, вкус, запах, состояние изделий по-  
сле варки

**10. Квашение и соление плодов и овощей основано на:**

- а) образовании естественных консервантов – молочной кислоты и спирта – в про-  
цессе брожения
- б) внесении уксусной кислоты
- в) использовании солей органических кислот

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

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студен-  
тов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине

«Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» представлена в таблице 6:

Таблица 6 - Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров»

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.</i>
Интерактивная лекция	<i>Предусматривает особое состояние погружения в лекционный процесс, при этом главнейшая задача лектора - хороший контакт с аудиторией. При этом создается особая атмосфера интеллектуального единения преподавателя и студентов. Студентам предлагается, а иногда даже требуется разговаривать друг с другом и с лектором. Медиа технологии значительно увеличивают степень усвояемости материала, так как внимание обучающихся сосредоточено на том, что объясняет преподаватель, а не на том, как скорее и точнее отобразить его слова в своих записях. Часто преподаватели снабжают студентов распечатками слайдов своих лекций. Наличие обратной связи, обусловленной использованием интерактивных технологий в процессе обучения, позволяет преподавателю для каждого из студентов выстраивать индивидуальные, уникальные траектории обучения. Причем развитие и движение студентов по этим траекториям сугубо индивидуальны и не синхронны.</i>
Лабораторные занятия	<i>Один из видов самостоятельной практической работы студентов. Целью лабораторных работ является углубление и закрепление теоретических знаний и развитие навыков самостоятельного проведения эксперимента. Процесс выполнения лабораторной работы состоит из 4-х этапов: самостоятельная подготовка к лабораторной работе (работа с рекомендуемой литературой и конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам), изучение методики и порядка выполнения заданий в лабораторной работе, выполнение заданий лабораторной работы, защита лабораторной работы. Защита лабораторной работы позволяет выяснить степень усвоения изученного материала и приобретения навыков экспертной работы.</i>
Индивидуальные задания	<i>Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания и нормативные документы, изучение ассортимента товаров, оценка ассортимента качества отдельных видов силикатных и древесно-мебельных товаров. Составление коллекций образцов товаров, материалов, дефектов отдельных товаров.</i>
Реферат, доклад	<i>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата</i>
Деловая игра	<i>Имитация принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком и ЭВМ в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности с целью освоения процессов принятия решения.</i>
Анализ деловых	<i>Педагогическая технология, основанная на моделировании ситуации или ис-</i>

ситуаций на основе кейс-метода	<i>пользования реальной ситуации в целях анализа данного случая. Обучающиеся должны исследовать ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшее из них. Кейсы основываются на реальном фактическом материале или же приближены к реальной ситуации.</i>
Форумы	<i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.</i>
Тестовое задание	<i>Минимальная составляющая единица теста, которая состоит из условия (вопроса) и, в зависимости от типа задания, может содержать или не содержать набор ответов для выбора (может использоваться как промежуточный контроль по любой теме).</i>
Контрольная работа (индивидуальные задания)	<i>Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.</i>
Реферат	<i>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата</i>

### **VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

#### **8.1 Формирование балльной оценки по дисциплине «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров»**

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом, таблица:

Для студентов очной формы обучения

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
<b>Итого</b>	<b>100</b>

Для студентов заочной формы обучения

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	10
Текущий и рубежный контроль, творческий рейтинг	10
Выполнение контрольной работы	40
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
<b>Итого</b>	<b>100</b>

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

### Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающихся в семестре

- 1) Расчет баллов по результатам текущего контроля:  
- для студентов очной формы обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 5 семестре :

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
<b>Раздел 1. Товароведение и экспертиза зерно-мучных товаров</b>			
Текущий контроль	Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерно-мучных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.	<i>защита лаб. работы форум, контрольная работа №1 (тест)</i>	0,75 0,3 1
	Тема 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна	<i>защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №1 (тест)</i>	0,75 0,3 -
	Тема 3. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы	<i>защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №1 (тест)</i>	0,75 0,3 -
	Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки	<i>защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №1 (тест)</i>	0,75 0,3 -
	Тема 5. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий	<i>защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №2</i>	0,75 0,3 1
	Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза качества сухарных и бараночных изделий	<i>защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №2</i>	0,75 0,3 -
	Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий	<i>защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №2</i>	0,75 0,3 -
	<b>Всего</b>		
<b>Раздел 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров</b>			
Текущий контроль	Тема 8. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.	<i>защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №3</i>	0,75 0,3 1
	Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов	<i>защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №3</i>	0,75 0,3 -
	Тема 10. Товароведная характеристика и экс-	<i>защита лаб. работы</i>	0,75

	пертиза качества свежих овощей	защита лаб. работы защита лаб. работы защита лаб. работы защита лаб. работы деловая игра, контрольная работа №3	0,75 0,75 0,75 0,75 2 -
	Тема 11. Товароведная характеристика и экспертиза качества продуктов переработки плодов и овощей	защита лаб. работы защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №3	0,75 0,75 0,3 -
<b>Всего</b>			<b>20</b>

- для студентов очно-заочной формы обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 5 семестре:

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
<b>Раздел 1. Товароведение и экспертиза зерно-мучных товаров</b>			
Текущий контроль	Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерно-мучных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.	защита лаб. работы форум, контрольная работа №1 (тест)	0,75 0,5 1
	Тема 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна	защита лаб. работы контрольная работа №1 (тест)	0,75 -
	Тема 3. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы	защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №1 (тест)	0,75 0,5 -
	Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки	защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №1 (тест)	0,75 0,5 -
	Тема 5. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий	защита лаб. работы контрольная работа №2	0,75 1
	Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза качества сухарных и бараночных изделий	защита лаб. работы контрольная работа №2	0,75 -
	Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий	защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №2	0,75 0,5 -
<b>Всего</b>			<b>20</b>
<b>Раздел 2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров</b>			
Текущий контроль	Тема 8. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.	защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №3	0,75 0,5 1
	Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов	защита лаб. работы кейс-стади, контрольная работа №3	0,75 0,5 -
	Тема 10. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей	защита лаб. работы защита лаб. работы защита лаб. работы защита лаб. работы защита лаб. работы деловая игра, контрольная работа №3	0,75 0,75 0,75 0,75 0,75 2 -
	Тема 11. Товароведная характеристика и экспертиза качества продуктов переработки плодов и овощей	защита лаб. работы защита лаб. работы контрольная работа №3	0,75 0,75 -
	<b>Всего</b>		

## 2) Критерии оценки заданий

### **Критерии оценки выполнения заданий к лабораторным занятиям**

При оценке выполнения **заданий к лабораторным занятиям** и ответов на контрольные вопросы по защите лабораторного занятия студентов по дисциплине «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» учитываются следующие критерии:

1. Знание основных категорий изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса.

2. Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе.

3. Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.

4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы, выражать свое мнение по обсуждаемой проблеме.

**0,75 балла** – выставляется студенту, если правильно выполнены все задания к практическому занятию, при устном ответе студент показывает прочные знания основных категорий изучаемой предметной области, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано 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.

**0,5 балла** - выставляется студенту, если выполнены не все задания к практическому занятию или часть заданий выполнена неправильно, при устном ответе студент показал недостаточную глубину и полноту раскрытия темы; слабое знание основных вопросов теории; владеет 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 баллов** - выставляется студенту, если не выполнены все задания к практическому занятию.

### **Критерии оценивания письменной контрольной работы:**

**1 балл** - выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом.

**0,5 балла** - выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

**0 баллов** - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при изложении ответов на вопросы.

### **Критерии оценивания тестовых заданий**

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 1 балла. Соответственно каждый правильный ответ в блоке из 20 вопросов оценивается в 0,05 балла.

### **3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям**

Каждая форма интерактивного занятия нацелена на формирование у студентов навыков коллективной работы, а также навыков формулирования собственных выводов и суждений относительно проблемного вопроса. Вместе с тем, формы проведения предусмотренных занятий различаются, поэтому критерии оценивания устанавливаются от-

дельно для каждой формы занятий. Максимальный балл за участие в деловой игре – 2,0 балла, кейс-стади – 0,3 балла, форум- 0,6 балла.

### **Критерии оценивания участия в деловой игре**

**2,0 балла** - выставляется студенту, если он показал способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, способностью находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность, способностью организовывать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного проекта, способностью критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий.

**1,0 балл** - выставляется студенту, если он показал не достаточную способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, не уверенно находит организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности, способен организовывать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного проекта, принимает участие в обсуждении, однако собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других участников.

**0 баллов** - выставляется студенту, если он не участвовал в деловой игре, либо участвовал, но не показал необходимых умений и навыков.

### **Критерии оценки кейс-задания**

#### **-для очной формы обучения:**

**0,3 балл** - выставляется студенту, если он правильно разобрался в конкретной ситуации и сути проблемы; проявил способность анализировать и принимать решение по ситуации, которая возникла в результате происшедших событий или обстоятельств, предлагает возможные варианты решения и выбирает лучшие из них; обосновывает собственную точку зрения при анализе конкретной проблемы по предложенной ситуации, свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы, делает обоснованные выводы.

**0,2 балла** - выставляется студенту, если он не до конца разобрался в конкретной ситуации; предлагает возможные варианты решения проблемы; но затрудняется с выбором правильного варианта; поверхностно раскрывает материал по теме задания, излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки.

**0 баллов** - выставляется студенту, если он не раскрыл материал по теме задания.

#### **-для очно-заочной формы обучения:**

**0,5 балл** - выставляется студенту, если он правильно разобрался в конкретной ситуации и сути проблемы; проявил способность анализировать и принимать решение по ситуации, которая возникла в результате происшедших событий или обстоятельств, предлагает возможные варианты решения и выбирает лучшие из них; обосновывает собственную точку зрения при анализе конкретной проблемы по предложенной ситуации, свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы, делает обоснованные выводы.

**0,3 балла** - выставляется студенту, если он не до конца разобрался в конкретной ситуации; предлагает возможные варианты решения проблемы; но затрудняется с выбором правильного варианта; поверхностно раскрывает материал по теме задания, излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки.

**0 баллов** - выставляется студенту, если он не раскрыл материал по теме задания.

### **Критерии оценивания участия в форуме**

**-для очной формы обучения:**

**0,3 балла** - выставляется студенту, если он демонстрирует полное понимание обсуждаемой проблемы, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы оппонентов; выступает с проблемным вопросом; демонстрирует предварительную информационную готовность к обсуждению; грамотно и четко формулирует вопросы к выступающему, соблюдает регламент выступления.

**0,2 балла** - выставляется студенту, если он плохо подготовился к дискуссии, у него имеются базовые знания специальной терминологии по обсуждаемому вопросу, но излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки; отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер.

**0 баллов** - выставляется студенту, если он не принимает участие в дискуссии, либо принимает участие в обсуждении, однако, собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других докладчиков.

**-для очно-заочной формы обучения:**

**0,5 балла** - выставляется студенту, если он демонстрирует полное понимание обсуждаемой проблемы, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы оппонентов; выступает с проблемным вопросом; демонстрирует предварительную информационную готовность к обсуждению; грамотно и четко формулирует вопросы к выступающему, соблюдает регламент выступления.

**0,3 балла** - выставляется студенту, если он плохо подготовился к дискуссии, у него имеются базовые знания специальной терминологии по обсуждаемому вопросу, но излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки; отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер.

**0 баллов** - выставляется студенту, если он не принимает участие в дискуссии, либо принимает участие в обсуждении, однако, собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других докладчиков.

**Критерии оценки творческого рейтинга**

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы:

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
<i>Разработка презентации по теме дисциплины</i>	5
<i>Статья, участие в конференции</i>	10
<b>Итого (максимальное количество баллов)</b>	<b>20</b>

**Критерии оценки выступления с использованием электронной презентации**

5 баллов выставляется студенту, если соответствует:

- структура - количество слайдов соответствует содержанию и продолжительности выступления (для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 12-15 слайдов); наличие титульного слайда; наличие информации об авторах; оформлены ссылки на все использованные источники

- текст на слайдах - текст на слайде представляет собой опорный конспект (ключевые слова, маркированный или нумерованный список), без полных предложений; наиболее важная информация выделяется с помощью цвета, размера, эффектов анимации и т.д.

- наглядность - оформление слайдов соответствует теме, не препятствует восприятию содержания; для всех слайдов презентации используется один и тот же шаблон оформления; текст легко читается; презентация не перегружена эффектами.

- содержание - презентация отражает основные этапы исследования (проблема, цель, гипотеза, ход работы, выводы, ресурсы); содержит ценную, полную, понятную информацию по теме; ошибки и опечатки отсутствуют

### Критерии оценки промежуточной аттестации

**Экзамен** по результатам изучения дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» в 6 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим *два теоретических вопроса и 1 практического задания*, и соответствует **40 баллам**. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на **первый вопрос – 15 баллов**;
- правильный ответ на **второй вопрос – 15 баллов**;
- правильное выполнение практического задания – **10 баллов**.

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

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

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-3	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность плодоовощных и зерно-мучных товаров <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества плодоовощных и зерно-мучных товаров. <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки плодоовощных и зерно-мучных товаров.
		ПК-8	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров, химический состав и пищевую ценность плодоовощных и зерно-мучных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; ассортимент плодоовощных и зерно-мучных товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов плодоовощных и зерно-мучных товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации плодоовощ-

			<p>ных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> управления ассортиментом и качеством плодоовощных и зерно-мучных товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества плодоовощных и зерно-мучных товаров на всех этапах товародвижения..</p>
		ПК-9	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации плодоовощных и зерно-мучных товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить оценку качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> оценки качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров; методами идентификации и выявления фальсификации плодоовощных и зерно-мучных товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь.</p>
		ПК-11	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> требования к товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров в соответствии с действующими нормативными документами.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> оценивать соответствие товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров требованиям нормативной документации.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> оценки соответствия товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров требованиям нормативной документации</p>
		ПК-12	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы плодоовощных и зерно-мучных товаров, особенности других видов оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия плодоовощных и зерно-мучных товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия плодоовощных и зерно-мучных товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров</p>

		ПК-13	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность плодоовощных и зерно-мучных товаров; правила приемки плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить приемку плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к плодоовощным и зерно-мучным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> приемки плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствия качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-3	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность плодоовощных и зерно-мучных товаров</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p>
		ПК-8	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров, химический состав и пищевую ценность плодоовощных и зерно-мучных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; ассортимент плодоовощных и зерно-мучных товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов плодоовощных и зерно-мучных товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> управления ассортиментом и качеством плодоовощных и зерно-мучных товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества плодоовощных и зерно-мучных товаров на всех этапах товародвижения..</p>

		ПК-9	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации плодоовощных и зерно-мучных товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить оценку качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> оценки качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров; методами идентификации и выявления фальсификации плодоовощных и зерно-мучных товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь.</p>
		ПК-11	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> требования к товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров в соответствии с действующими нормативными документами.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> оценивать соответствие товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров требованиям нормативной документации.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> оценки соответствия товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров требованиям нормативной документации.</p>
		ПК-12	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы плодоовощных и зерно-мучных товаров, особенности других видов оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия плодоовощных и зерно-мучных товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия плодоовощных и зерно-мучных товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров</p>
		ПК-13	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность плодоовощных и зерно-мучных товаров; правила приемки плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p>

			<p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить приемку плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к плодоовощным и зерно-мучным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> приемки плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-3	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность плодоовощных и зерно-мучных товаров</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества плодоовощных и зерно-мучных товаров</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p>
		ПК-8	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров, химический состав и пищевую ценность плодоовощных и зерно-мучных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; ассортимент плодоовощных и зерно-мучных товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов плодоовощных и зерно-мучных товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методами управления ассортиментом и качеством плодоовощных и зерно-мучных товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества плодоовощных и зерно-мучных товаров на всех этапах товародвижения..</p>
		ПК-9	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации плодоовощных и зерно-мучных товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить оценку качества и безопасности плодоовощных и зерно-</p>

			<p>мучных товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери.</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методологией оценки качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров; методами идентификации и выявления фальсификации плодоовощных и зерно-мучных товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь.</p>
		ПК-11	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> требования к товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров в соответствии с действующими нормативными документами.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> оценивать соответствие товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров требованиям нормативной документации.</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методами оценки соответствия товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров требованиям нормативной документации.</p>
		ПК-12	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы плодоовощных и зерно-мучных товаров, особенности других видов оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия плодоовощных и зерно-мучных товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия плодоовощных и зерно-мучных товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров</p>
		ПК-13	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность плодоовощных и зерно-мучных товаров; правила приемки плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить приемку плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к плодоовощным и зерно-мучным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками приемки плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками уста-</p>

			новления соответствие качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-3	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность плодоовощных и зерно-мучных товаров</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества плодоовощных и зерно-мучных товаров</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p>
		ПК-8	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров, химический состав и пищевую ценность плодоовощных и зерно-мучных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; ассортимент плодоовощных и зерно-мучных товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов плодоовощных и зерно-мучных товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методами управления ассортиментом и качеством плодоовощных и зерно-мучных товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества плодоовощных и зерно-мучных товаров на всех этапах товародвижения.</p>
		ПК-9	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации плодоовощных и зерно-мучных товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить оценку качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методологией оценки качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров; методами идентификации и выявления фальсификации плодоовощных и зерно-мучных товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь.</p>

		ПК-11	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> требования к товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров в соответствии с действующими нормативными документами.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> оценивать соответствие товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров требованиям нормативной документации.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методами оценки соответствия товарной информации плодоовощных и зерно-мучных товаров требованиям нормативной документации.</p>
		ПК-12	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы плодоовощных и зерно-мучных товаров, особенности других видов оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия плодоовощных и зерно-мучных товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия плодоовощных и зерно-мучных товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности плодоовощных и зерно-мучных товаров</p>
		ПК-13	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность плодоовощных и зерно-мучных товаров; правила приемки плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить приемку плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к плодоовощным и зерно-мучным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками приемки плодоовощных и зерно-мучных товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности плодоовощных и зерно-мучных товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</p>

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

2. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 11.03.2021 № 6

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 30.03.2021 № 14

Председатель  А.В. Петровская

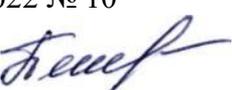
3. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 17.02.2022 № 4

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 24.02.2022 № 10

Председатель  А.В. Петровская

4. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 23.03.2023 № 5

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 27.04.2023 № 13

Председатель  А.В. Петровская

**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Направленность (профиль) программы «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд.	Москва : ИНФРА-М, 2011. - 448 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-004440-8. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?pid=209023">https://znanium.com/read?pid=209023</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., - 2-е изд.	Москва :Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?pid=415542">https://znanium.com/read?pid=415542</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., - 3-е изд.	Москва :Дашков и К, 2018. - 374 с.: ISBN 978-5-394-02366-8. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=276584">https://znanium.com/read?id=276584</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

<b>Всего</b>				<b>3</b>			<b>1</b>
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К <sup>о</sup> », 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358252">https://znanium.com/read?id=358252</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Елисеева Л.Г., Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: Уч. пос. / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова; Под ред. Л.Г. Елисеевой.	М.: ИНФРА-М, 2012 -524с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-003821-6	10	x	x	130	0,07
3	Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп.	Москва : ИНФРА-М, 2012-752с. (Высшее обр.). ISBN 978-5-16-003476-8. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?pid=303951">https://znanium.com/read?pid=303951</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			<b>10</b>	<b>2</b>		<b>130</b>	<b>1,07</b>

Преподаватель  Е.Н. Губа

Зав.кафедрой  Е.Н. Губа

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь



Н.И. Криво

## Приложение 2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ  
Факультет экономики, менеджмента и торговли  
**Кафедра торговли и общественного питания**

Направление подготовки: 38.03.07 «Товароведение»  
Направленность (профиль) «Товарная экспертиза и  
оценочная деятельность»

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № \_\_

по дисциплине «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров»

1.	Экспертиза крупы.
2.	Хранение плодов и овощей (методы и режимы).
3.	Практическое задание.

Преподаватель, к.т.н, доцент

\_\_\_\_\_

Е.Н. Губа

(подпись)

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

Е.Н. Губа

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры Протокол от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_