

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:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

**Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение**  
**направленность (профиль) программы «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»  
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 ВКУСОВЫХ И**  
**КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ**

**Направление подготовки 38.03.07**  
**ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

**Направленность (профиль) программы**  
**«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 и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Филенкова М.В., 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 вкусовых и кондитерских товаров»:**

**Цель изучения дисциплины** – раскрытие закономерностей формирования ассортимента, потребительских свойств и качества кондитерских и вкусовых товаров, приобретение студентами глубоких и прочных теоретических знаний, а также формирование умений и навыков проводить товарную экспертизу и оценку вкусовых и кондитерских товаров на разных этапах жизненного цикла.

**Задачи дисциплины** – ознакомление с основными нормативными документами в области классификации, характеристики ассортимента, стандартизации, экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров; изучение основных факторов, формирующих и сохраняющих качество вкусовых и кондитерских товаров, управления качеством указанных товаров; изучение потребительских свойств строительных материалов и методов их оценки; изучение требований к качеству, упаковке и маркировке вкусовых и кондитерских товаров; овладение современными методами исследования вкусовых и кондитерских товаров с целью проведения идентификации, экспертизы, сертификации, декларирования соответствия и оценки их качества; приобретение навыков формирования и управления ассортиментом вкусовых и кондитерских товаров.

**Составитель:**

  
(подпись)

М.В. Гусева, 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  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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>19</b>
<b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>19</b>
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>31</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....</b>	<b>35</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>51</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>53</b>
<b>Лист регистрации изменений.....</b>	<b>60</b>

### Приложения:

**Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

**Образец экзаменационного билета**

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## 1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров»: формирование теоретических знаний и практических навыков в области экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских товаров, необходимых для специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и других отраслей, в учреждениях и организациях государственного и негосударственного сектора, учебных учреждениях Российской Федерации.

## 1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

- ознакомление с основными нормативными документами в области классификации, характеристики ассортимента, стандартизации, экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров;
- изучение основных факторов, формирующих и сохраняющих качество однородных групп вкусовых и кондитерских товаров, управления качеством указанных товаров;
- изучение потребительских свойств вкусовых и кондитерских товаров и методов их оценки;
- изучение требований к качеству, упаковке и маркировке вкусовых и кондитерских товаров;
- овладение современными методами исследования вкусовых и кондитерских товаров с целью проведения идентификации, экспертизы, сертификации, декларирования соответствия и оценки их качества;
- приобретение навыков формирования и управления ассортиментом однородных групп вкусовых и кондитерских товаров.

## 1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина Б1.В.10.02 «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин «Химия», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Безопасность товаров», «Основы микробиологии и биологическая повреждаемость товаров», «Технология хранения и транспортирования товаров», «Упаковка товаров».

Для успешного освоения дисциплины «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров», студент должен:

**1. Знать:** основные понятия, термины и их определения в области сертификации; формы оценки и подтверждения соответствия; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки.

**2. Уметь:** работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); проводить процедуры подтверждения соответствия.

**3. Владеть:** методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, навыками организации подтверждения соответствия.

Изучение дисциплины «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров» необходимо для прохождения практик и выполнения выпускной квалификационной работы.

## 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>	88,35	20,35	50,35
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	86	18	48
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные	30 (14)	6 (2)	16 (6)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные	56 (14)	12 (6)	32 (12)
практические 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 (Каттэк)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР). всего:	91,65	159,65	129,65
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	58	153	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 решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие общепрофессиональные (ОПК), профессиональные (ПК) компетенции:

**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 вкусовых и кондитерских товаров.
- 2. Уметь:** использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских товаров.
- 3. Владеть:** навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции.

**2. Уметь:** определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров.

**3. Владеть:** методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами.

**2. Уметь:** оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.

**3. Владеть:** методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.

**2. Уметь:** осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.

**3. Владеть:** навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров; правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров.

**2. Уметь:** проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.

**3. Владеть:** навыками приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствия качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.

### **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим семинарские и (или) практические занятия, и (или) лабораторные занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация для студентов очной формы обучения в 6 семестре – экзамен, для студентов очно-заочной формы обучения в 7 семестре – экзамен, для студентов заочной формы обучения в 4 семестре - экзамен.

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 вкусовых и кондитерских товаров» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

### **1.7. 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание программы учебной дисциплины «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице.

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
<b><i>Раздел I Кондитерские товары</i></b>			
Тема 1. Крахмал, сахар, мед	Классификация сахара и сахарозаменителей, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества сахара и сахарозаменителей. Классификация крахмала и крахмалопродуктов, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества крахмала и крахмалопродуктов. Классификация меда, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества меда.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Входной контроль, интерактивная лекция, лабораторная работа, анализ деловых ситуаций, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Сахаристые кондитерские изделия	Классификация сахаристых кондитерских изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества сахаристых кондитерских изделий, фальсификация и идентификация, правила продажи.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Интерактивная лекция, лабораторная работа, анализ деловых ситуаций, тестирование, обсуждение подготовленных докладов, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Мучные кондитерские изделия	Классификация мучных кондитерских изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества мучных кондитерских изделий, фальсификация и идентификация, правила продажи.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Интерактивная лекция, лабораторная работа, анализ деловых ситуаций, коллоквиум, самостоятельная работа студентов
<b><i>Раздел II Вкусовые товары</i></b>			
Тема 4. Табачные изделия, пряности, приправы	Классификация пряностей и приправ, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества пряностей и приправ, фальсификация и идентификация, правила продажи. Классификация табачных изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, особенности маркировки, правила торговли.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Интерактивная лекция, лабораторная работа, анализ деловых ситуаций, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Безалкогольные напитки	Классификация безалкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества безалкогольных напитков.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Лекция, лабораторная работа, анализ деловых ситуаций, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 6. Слабоалкогольные напитки	Классификация пива и иных слабоалкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, правила продажи.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Интерактивная лекция, лабораторная работа, анализ деловых ситуаций, тестирование, проверка индивидуальных домашних заданий, самостоятельная работа студентов

Тема 7. Алкогольные напитки	Классификация алкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, правила торговли. Классификация вин виноградных натуральных, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества вин виноградных натуральных.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Интерактивная лекция, лабораторная работа, анализ деловых ситуаций, тестирование, обсуждение подготовленных докладов, самостоятельная работа студентов
Тема 8. Чай, кофе	Классификация чая и кофе, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества чая и кофе.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Интерактивная лекция, лабораторная работа, анализ деловых ситуаций, коллоквиум, самостоятельная работа студентов

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- лабораторные работы;
- письменные или устные домашние задания;
- консультации преподавателей;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к лабораторным работам, работа с литературой.

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

- интерактивные лекции;
- анализ деловой ситуации (на основе метода кейс-стади);
- обсуждение подготовленных студентами рефератов.

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

#### 4.1 Литература

##### Основная литература:

1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-004633-4. – Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=291714>
2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/ Т.Н. Иванова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009974-3. – Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=463725>
3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М. Позняковского. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 274 с. (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5.- Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=556212>

##### Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: (с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.). - <http://docs.cntd.ru/document/9005388>
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.). - [http://docs.cntd.ru/document/zakon\\_o\\_tehnicheskom\\_regulirovanii](http://docs.cntd.ru/document/zakon_o_tehnicheskom_regulirovanii)
3. ОК 034-2014 (КПЕС 2008) Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности. - <http://docs.cntd.ru/document/1200110164>
4. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Содружества Независимых Государств (ТН ВЭД СНГ) (с изменениями на 9 июня 2010 года) от 03 ноября 1995 г. - <http://docs.cntd.ru/document/9035084>
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Утвержден 16 августа 2011 г. N 769. Вступил в силу с 1 июля 2012 года. - <http://docs.cntd.ru/document/902299529>
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден 09 декабря 2011 г. N 880. Вступил в силу с 1 июля 2013 года. - <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 035/2014 «Технический регламент на табачную продукцию». Утвержден 12 ноября 2014 г. N 107. Вступил в силу с 15 мая 2016 года. - <http://docs.cntd.ru/document/420239195>
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Утвержден 09 декабря

2011 г. N 882. Вступил в силу с 1 июля 2013 года. - <http://docs.cntd.ru/document/902320562>

9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден 09 декабря 2011 г. N 881. Вступил в силу с 1 июля 2013 года (с изменениями на 14.09.2018). - <http://docs.cntd.ru/document/902320347>

#### **Дополнительная литература:**

1. 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. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учебное пособие / В. И. Заикина. - 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 166 с. - ISBN 978-5-394-01719-3. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358402>
3. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с. (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0437-4. – Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=500197>
4. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: Уч.-справ. пособие/И.Ю. Резниченко, В.М. Позняковский и др., 4 изд., стер. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с. (ВО: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009477-9. - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=443817>
5. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-009882-1. – Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=460732>
6. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учебник / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева и др. - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012. – 752 с. (Высшее обр.). ISBN 978-5-16-003476-8. – Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=303951>

#### **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.systemcs.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 РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» - [www.stq.ru](http://www.stq.ru)
2. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» - [www.spros.ru](http://www.spros.ru)
3. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей - <http://www.ozpp.ru>
4. Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» - [www.ozppou.ru](http://www.ozppou.ru)
5. Центр независимой потребительской экспертизы - [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru)
6. Международная конфедерация обществ потребителей - [www.konfop.ru](http://www.konfop.ru)
7. Московское общество защиты прав потребителей - <http://www.mozp.org>
8. Журнал для потребителей «СПРОС» - [www.spros.ru](http://www.spros.ru)
9. Официальный сайт Американского общества качества - [www.asq.org](http://www.asq.org)
10. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров - <http://www.znaytovar.ru>
11. На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров - <http://www.falshivkam.net>
12. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус» - <http://www.codexalimentarius.net>
13. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» - <http://vrgteu.ru>
14. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное - <http://window.edu.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 и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента.

##### **Раздел I Кондитерские товары**

##### **Тема 1. Крахмал, сахар, мед**

**Литература: О –3; НПД – 1,2,3,4,5,6,9; Д – 1,2,3,4,5,6.**

##### **Вопросы для самопроверки:**

1. Какие показатели определяются методом сенсорного анализа?
2. Какие физико-химические показатели характеризуют качество сахара-песка?
3. Значимость показателя «цветность» сахара и его значение в оценке качества.
4. Какова продолжительность растворения в воде сахара-рафинада?
5. Для какой цели и каким методом определяется содержание сахарозы в продукте?
6. Какое сырье применяют при производстве сахара-песка?
7. Чем отличается сахар-песок от рафинированного сахара-песка?
8. Какие химические и физические свойства чистой сахарозы?
9. Назовите физико-химические показатели сахара-песка?
10. Укажите причины оценки показателя «цветность» сахара?
11. Каков ассортимент сахара рафинада?
12. Особенности маркировки и товарной информации сахара.
13. Какую массовую долю влаги должен иметь сахара при безбарном хранении?
14. Приведите ассортимент искусственных и натуральных подслащающих веществ?
15. Каковы особенности формирования качества сахара рафинада в процессе производства?
16. Укажите пороки и дефекты сахара и сахара-рафинада?
17. Каким требованиям должны удовлетворять сахарозаменители?
18. По каким признакам можно определить вид крахмала?
19. Какие показатели лежат в основе градации крахмала на товарные сорта?
20. На какие дефекты указывает отсутствие люстра и наличие сероватых либо желтоватых оттенков крахмала?
21. Какую роль в оценке качества и сохраняемости играет показатель сыпучести крахмала?
22. Может ли свежеработанный крахмал иметь нулевую кислотность?
23. Укажите причины появления крапин в крахмале?
24. Приведите примеры использования для производства продуктов питания модифицированных крахмалов?
25. Какой ассортимент крахмалопродуктов вам известен, приведите примеры их применения?
26. Какие признаки заложены в классификацию меда?
27. Какова пищевая ценность меда?
28. Чем отличается искусственный мед от натурального?
29. Каковы особенности химического состава и физических свойств цветочного и падевого меда?
30. Какие требования предъявляются к качеству натурального меда?
31. Какие требования предъявляются к упаковке меда?
32. Каковы особенности хранения меда?

33. Что такое фальсифицированный мед?
34. Какие виды фальсификации известны?
35. Какие дефекты могут быть у натурального меда?
36. Требования к товарной информации меда.
37. Какие органолептические показатели используются при оценке качества меда?
38. Какие процессы протекают при образовании созревании и хранении меда?
39. Как влияет присутствие воды на качество меда?
40. Почему ограничивается показатель общей кислотности меда?
41. Почему ограничивается стандартом присутствие в меде сахарозы?
42. Охарактеризуйте показатель диастазного числа?
43. Какой цвет характерен для меда?
44. Одинаков ли аромат у разного по происхождению меда?

#### **Вопросы и задания для самостоятельной работы:**

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

#### **Эссе, рефераты, доклады по теме:**

1. Сахароза, ее химическая природа и свойства.
2. Современный ассортимент сахарозаменителей и возможности использования в производстве продуктов питания.
3. Виды подслащающих веществ, их роль в питании, влияние на органолептические показатели.
4. Факторы, формирующие качество сахара.
5. Факторы, сохраняющие качество сахара. Новые способы упаковки и транспортировки сахара.
6. Новые виды сахара с измененной пищевой ценностью.
7. Возможности и использования крахмала в пищевой промышленности.
8. Факторы, формирующие качество крахмала.
9. Модифицированные крахмалы и крахмалопродукты.
10. Факторы, сохраняющие качество крахмала и крахмалопродуктов.
11. Культуры, используемые для выработки крахмала и крахмалопродуктов.
12. Характеристика международного рынка мёда.
13. Возможности применения веществ, влияющих на потребительскую ценность мёда.
14. Фальсификация мёда и её виды.
15. Способы обнаружения фальсификации мёда.
16. Алгоритм проведения экспертизы мёда.

### **Тема 2. Сахаристые кондитерские изделия**

**Литература: О - 3; НПД – 1,2,3,4,5,6,9; Д – 1,2,3,4,5,6.**

#### **Вопросы для самопроверки:**

1. Современная классификация шоколада и его роль в питании.
2. Новые виды конфет и карамели.
3. Возможности повышения пищевой ценности карамели, конфет, шоколада.
4. Какие показатели оцениваются методом дегустации?
5. Для какой цели определяют показатель содержание начинки в карамели?
6. Охарактеризуйте метод определения кислотности карамели и ее значимость в оценке качества.
7. Для какой цели определяется содержание сухих веществ и влаги в карамели?
8. Где произрастает дерево-какао?
9. Как формируют товарные сорта какао-бобов?
10. Какова классификация карамели, конфет и шоколада?

11. Требования к товарной информации сахаристых кондитерских изделий.
12. Чем шоколад отличается от конфет?
13. Что такое поседение шоколада?
14. Какие виды поседения могут быть?
15. В чем заключается отличие обыкновенного шоколада от десертного?
16. Охарактеризуйте особенности белого шоколада?
17. Каковы особенности приготовления конфет?
18. Приведите классификационные признаки карамели?
19. Что такое полиморфизм масло-какао?
20. Какими способами формируют конфетные массы?
21. Каков ассортимент карамели?
22. Как формируют леденцовую карамель?
23. Какие виды начинок используются в карамели?
24. Какие существуют способы защиты поверхности карамели?
25. Какие требования предъявляются к качеству карамели и конфет?
26. Каковы причины возникновения пороков карамели?
27. При каких условиях хранят карамель, конфеты, шоколад?
28. Каковы причины возникновения лежалого вкуса конфет?
29. Какие требования предъявляются к качеству варенья?
30. Какие требования предъявляются к качеству повидла?
31. Какие требования предъявляются к качеству конфитюра?
32. Какие отклонения по органолептическим показателям допускаются в джеме I сорта по сравнению с высшим?
33. Каковы отличительные особенности повидла от конфитюра?
34. Каковы отличительные особенности варенья от джема?
35. Используются ли студнеобразователи при производстве джема и конфитюра?
36. Каковы пороки варенья и джема, возникающие при хранении?
37. Какие дефекты характерны для повидла и конфитюра?
38. Можно ли для производства джема, варенья и конфитюра добавлять красители?
39. Укажите причины нормирования содержания сухих водорастворимых веществ в джеме, повидле и конфитюре?
40. Какие консерванты могут быть использованы в этих продуктах?
41. Ограничивается ли срок хранения повидла, конфитюра, джема, варенья?
42. Допустимо ли засахаривания этих продуктов?
43. Нормируется ли содержание массовой доли плодов в этих продуктах?
44. Каковы требования к условиям хранения джема, варенья и конфитюра?
45. Как вы можете охарактеризовать пищевую ценность этих продуктов?
46. Какие виды изделий входят в группу фруктово-ягодных кондитерских изделий?

#### **Вопросы и задания для самостоятельной работы:**

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

#### **Эссе, рефераты, доклады по теме:**

1. Принципы формирования ассортимента сахаристых кондитерских изделий в торговой сети.
2. Товароведная характеристика какао-бобов.
3. Сравнительная характеристика отечественного и импортного шоколада.
4. Ассортиментная фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий.
5. Идентификационные признаки отдельных видов конфет.
6. Состояние рынка фруктово-ягодных кондитерских изделий в России.
7. Характеристика пищевых добавок, используемых в производстве фруктово-ягодных кондитерских изделий.

8. Дефекты и причины их возникновения фруктово-ягодных кондитерских изделий.
9. Особенности оценки качества джема, варенья, повидла, конфитюра.
10. Экспертиза и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий.

**Тема 3. Мучные кондитерские изделия**  
**Литература: О - 3; НПД – 1,2,3,4,5,6,9; Д – 1,2,3,4,5,6.**

**Вопросы для самопроверки:**

1. Какие жиры используют для производства мучных кондитерских изделий?
2. Какие требования предъявляются к клейковине муки при производстве сахарного и затяжного печенья?
3. Какие существуют виды отделки печенья?
4. Как производят упаковку сдобного печенья?
5. Как классифицируются галеты и крекер?
6. Какие виды и сорта муки используют при производстве пряничных изделий?
7. Назовите способы формования пряничного теста?
8. Каковы условия и сроки хранения вафель?
9. Каковы условия хранения кексов?
10. Каковы условия и сроки хранения крема?
11. Дайте характеристику наиболее распространенным химическим разрыхлителям.
12. Назовите отличия технологических схем производства сахарного и затяжного печенья.
13. Объясните влияние процесса прокатки на качество затяжного теста и готовых изделий.
14. Назовите основные виды дефектов рулетов, и каковы меры их устранения?
15. Назовите основное и дополнительное сырье, которое используется при изготовлении тортов и пирожных.
16. Требования к товарной информации мучных кондитерских изделий.
17. Объясните влияния сахара и жира на структуру песочного теста.
18. Перечислите возможные виды брака, обусловленные режимом выпечки бисквитного полуфабриката.
19. Дайте классификацию отделочных полуфабрикатов при производстве тортов. Каково их назначение?
20. Классификация кремов. Каковы требования, предъявляемые к их качеству?
21. Назовите основные причины порчи тортов и пирожных при хранении.

**Вопросы и задания для самостоятельной работы:**

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

**Эссе, рефераты, доклады по теме:**

1. Состояние рынка мучных кондитерских изделий в современной России.
2. Виды сырья и требования к их качеству для производства мучных кондитерских изделий.
3. Возможности применения пищевых добавок в рецептуре мучных кондитерских изделий.
4. Возможности повышения биологической ценности мучных кондитерских изделий.
5. Новые виды упаковки и упаковочных материалов для сохранения качества мучных кондитерских изделий.

**Раздел II Вкусовые товары**

**Тема 4. Табачные изделия, пряности, приправы**  
**Литература: О – 1,2; НПД – 1,2,3,4,5,6,7,9; Д – 1,2,3,4,5,6.**

### **Вопросы для самопроверки:**

1. Какие показатели лежат в основе классификации экзотических пряностей?
2. Назовите основные отличительные особенности классических пряностей?
3. Почему пряности широко используются в питании?
4. Чем отличаются местные пряности от классических?
5. Какие искусственные заменители пряностей вам известны?
6. Что влияет на сохраняемость пряностей?
7. Чем отличаются пряности от приправ?
8. Назовите классификацию поваренной соли в зависимости от способа производства?
9. Чем отличается разные виды томатных соусов?
10. Что лежит в основе производства уксусной кислоты?
11. В чем отличительные особенности разных видов пищевого уксуса?
12. Как получают столовую горчицу?
13. Почему глютомат натрия используется в производстве приправ?
14. Как должны быть упакованы приправы и пряности?
15. Какие факторы влияют на сохраняемость приправ и пряностей?
16. Классификация табачных изделий.
17. Требования к товарной информации табачной продукции.
18. Факторы, формирующие и сохраняющие качество табачных изделий.
19. Дефекты, экспертиза и оценка качества табачных изделий.
20. Фальсификация и идентификация табачных изделий.
21. Особенности маркировки, правила торговли табачной продукцией.

### **Вопросы и задания для самостоятельной работы:**

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

### **Эссе, рефераты, доклады по теме:**

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

## **Тема 5. Безалкогольные напитки**

**Литература: О – 1,2; НПД – 1,2,3,4,5,6,8,9; Д – 1,2,3,4,5,6.**

### **Вопросы для самопроверки:**

1. Сравните пищевую ценность газированных и негазированных безалкогольных напитков.
2. Какие показатели положены в основу классификации безалкогольных напитков?
3. В чем отличие соков от сокосодержащих напитков?
4. В чем заключается отличие в производстве осветленных и неосветленных соков?
5. По каким показателям рассчитывается энергетическая ценность безалкогольных напитков?
6. Какие компоненты могут использоваться для производства безалкогольных напитков?
7. Что такое асептическая упаковка, и для каких видов безалкогольных напитков она используется?
8. Укажите показатели, которые определяют при экспертизе качества безалкогольных напитков?

9. Какое сырье следует отнести к основному и какое к вспомогательному при производстве безалкогольных газированных напитков?
10. Как производится органолептический анализ безалкогольных напитков?
11. Какие виды фальсификации известны и как их можно обнаружить в безалкогольных напитках?
12. В чем отличие восстановленных соков от натуральных?
13. Какие методы консервирования используются в производстве безалкогольных напитков?
14. В чем отличие кваса от остальных видов жаждоутоляющих напитков?
15. Какие компоненты могут добавляться в напитки для повышения их биологической ценности?

#### **Вопросы и задания для самостоятельной работы:**

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

#### **Эссе, рефераты, доклады по теме:**

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

#### **Тема 6. Слабоалкогольные напитки**

**Литература: О – 1,2; НПД – 1,2,3,4,5,6,9; Д – 1,2,3,4,5,6.**

#### **Вопросы для самопроверки:**

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

### **Вопросы и задания для самостоятельной работы:**

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

### **Эссе, рефераты, доклады по теме:**

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

### **Тема 7. Алкогольные напитки**

**Литература: О – 1,2; НПД – 1,2,3,4,5,6,9; Д – 1,2,3,4,5,6.**

### **Вопросы для самопроверки:**

1. Какие признаки положены в основу классификации виноградных вин в России?
2. Какие признаки положены в основу классификации виноградных вин зарубежом?
3. Какое сырье используется для производства виноградных вин?
4. Какие органолептические показатели типичны для оценки качества виноградных вин?
5. Как по способу производства различаются вина?
6. Как по содержанию спирта и сахара классифицируются вина?
7. Какова цвета могут виноградные вина?
8. Как классифицируются вина виноградные в зависимости от качества и сроков выдержки?
9. Требования к товарной информации вин и других алкогольных напитков.
10. Какие физико-химические показатели должны нормироваться стандартом для оценки качества вин?
11. Чем вина натуральные отличаются от специальных вин?
12. Какие дефекты могут иметь вина?
13. Что такое коллекционное вино?
14. Могут ли вина контролироваться по происхождению?
15. Какие виды фальсификации вин вам известны?
16. Какие стадии производства вина существуют?
17. Какие вина относятся к игристым?
18. В чем отличие шампанских вин от газированных?
19. Чем сухое вино отличается от полусухого?
20. Какие показатели лежат в основе классификации вин по степени сладости?
21. Охарактеризуйте столовые вина?
22. Какое влияние на организм человека оказывает алкогольные напитки?
23. Какова классификация алкогольных напитков?
24. Какой алкогольный напиток называется коньяком?
25. Какой алкогольный напиток называется виски?
26. Что относится к ликероводочным изделиям?
27. Чем химический состав коньячных напитков отличается от коньяка?
28. По каким показателям проводят экспертизу коньяков?
29. Какие вина называются игристыми?
30. В чем различие игристых и шампанских вин?
31. Какие показатели включает органолептический анализ шампанского?
32. Какие этапы жизни характерны для коньяков?

33. Назовите основные винодельческие районы России и укажите их профиль.
34. Укажите отличительные особенности производства следующих специальных виноградных вин типа: портвейн, модера, херес, марсала?
35. Укажите особенности технологии полудесертных, десертных и ликерных вин типа мускат, токай, малага и кагор.
36. Что такое ароматизированные вина и в чем особенности их производства.

**Вопросы и задания для самостоятельной работы:**

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

**Эссе, рефераты, доклады по теме:**

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

**Тема 8. Чай, кофе**

**Литература: О – 1,2; НПД – 1,2,3,4,5,6,9; Д – 1,2,3,4,5,6.**

**Вопросы для самопроверки:**

1. В чем заключается пищевая ценность чая?
2. В чем заключается особенность химического состава чайного листа?
3. Что такое чайный танин?
4. Какие вещества обуславливают тонизирующее действие чая?
5. Какие показатели положены в основу классификации чая?
6. Как изменяется химический состав чая в зависимости от технологии?
7. Чем отличаются фабричные сорта чая от торговых сортов?
8. В чем различия торговых сортов различных видов и типов чая?
9. Какие физико-химические показатели определяются при экспертизе чая?
10. Какие сведения должна содержать маркировка чая?
11. Охарактеризуйте химический состав сырого кофе?
12. Укажите классификацию кофе продуктов в зависимости от используемого сырья и технологии?
13. Дайте характеристику кофе натурального жареного?
14. Укажите торговые сорта натурального жареного кофе?
15. Как изменяется химический состав кофе в процессе обжарки?
16. Что представляет собой кофе натуральный растворимый?
17. Какие требования предъявляются к упаковке и маркировке кофе?
18. По каким показателям определяют качество кофе при экспертизе?
19. Назовите дефекты кофе натурального жареного и укажите их причины.
20. Как и для чего фальсифицируют кофе?

**Вопросы и задания для самостоятельной работы:**

1. Изучение учебной и профессиональной литературы.
2. Написание докладов (рефератов) по выбранной теме.
3. Выполнение письменного или устного домашнего задания.

#### **Эссе, рефераты, доклады по теме:**

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

Учебно-методические материалы для самостоятельной и аудиторной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Для лиц с нарушениями зрения: в форме электронного документа; в печатной форме увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушениями слуха и нарушениями опорно-двигательного аппарата: в форме электронного документа; в печатной форме.

#### **4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для реализации дисциплины «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, 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 вкусовых и кондитерских товаров» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 5.1.

Таблица 5.1 – Тематический план изучения дисциплины «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров» для студентов очной формы обучения

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация 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	все го	в т.ч.интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Раздел I Кондитерские товары</b>														
Тема 1. Крахмал, сахар, мед	4	-	8	12	ИЛ/2	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	8	-	Защита лаб. работы, входное тестирование
Тема 2. Сахаристые кондитерские изделия	4	-	8	12	ИЛ/2	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	7	-	Тест, защита лаб. работы, обсуждение подготовленных докладов
Тема 3. Мучные кондитерские изделия	4	-	4	8	ИЛ/2	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	7	-	Коллоквиум, защита лаб. работы
<b>Раздел II Вкусовые товары</b>														
Тема 4. Табачные изделия, пряности, приправы	4	-	8	12	ИЛ/2	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	7	-	Тест, защита лаб. работы
Тема 5. Безалкогольные напитки	4	-	4	8	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	7	-	Тест, защита лаб. работы
Тема 6. Слабоалкогольные напитки	4	-	8	12	ИЛ/2	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	7	-	Тест, защита лаб. работы, проверка ИДЗ
Тема 7. Алкогольные напитки	4	-	8	12	ИЛ/2	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	8	-	Тест, защита

														лаб. работы, обсуждение подготовленных докладов
Тема 8. Чай, кофе	2	-	8	10	ИЛ/2	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	7	-	Коллоквиум, защита лаб. работы
<b>Итого</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>56</b>	<b>86</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>58</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>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>33,65</b>	<b>-</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>86</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>58</b>	<b>33,65</b>	<b>180</b>

Тематический план изучения дисциплины «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров» для студентов заочной формы обучения представляет содержание 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 вкусовых и кондитерских товаров» для студентов заочной формы обучения

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катг	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Катгэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	все го	в т.ч.интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Раздел I Кондитерские товары</b>														
Тема 1. Крахмал, сахар, мед	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Л, КР	18	-	Входное тестирование, контрольная работа
Тема 2. Сахаристые кондитерские изделия	-	-	4	4	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, КР	18	-	Защита лаб. работы, контрольная работа
Тема 3. Мучные кондитерские изделия	-	-	4	4	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, КР	17	-	Защита лаб. работы, контрольная

														работа
<b>Раздел II Вкусовые товары</b>														
Тема 4. Табачные изделия, пряности, приправы	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Л, КР	20	-	Контрольная работа
Тема 5. Безалкогольные напитки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Л, КР	20	-	Контрольная работа
Тема 6. Слабоалкогольные напитки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Л, КР	20	-	Контрольная работа
Тема 7. Алкогольные напитки	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Л, КР	20	-	Контрольная работа
Тема 8. Чай, кофе	-	-	4	4	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, КР	20	-	Защита лаб. работы, контрольная работа
<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>153</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>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6,65</b>	<b>-</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>153</b>	<b>6,65</b>	<b>180</b>

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

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

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*				Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация 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	все го	в т.ч.интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Раздел I Кондитерские товары</b>														
Тема 1. Крахмал, сахар, мед	2	-	4	6	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	12	-	Защита лаб. работы, входное тестирование

Тема 2. Сахаристые кондитерские изделия	2	-	4	6	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	12	-	Тест, защита лаб. работы, обсуждение подготовленных докладов
Тема 3. Мучные кондитерские изделия	2	-	4	6	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	12	-	Коллоквиум, защита лаб. работы
<b>Раздел II Вкусовые товары</b>														
Тема 4. Табачные изделия, пряности, приправы	2	-	4	6	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Л, ДЗ	12	-	Тест, защита лаб. работы
Тема 5. Безалкогольные напитки	2	-	4	6	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	12	-	Тест, защита лаб. работы
Тема 6. Слабоалкогольные напитки	2	-	4	6	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	12	-	Тест, защита лаб. работы, проверка ИДЗ
Тема 7. Алкогольные напитки	2	-	4	6	-	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	12	-	Тест, защита лаб. работы, обсуждение подготовленных докладов
Тема 8. Чай, кофе	2	-	4	6	ИЛ/2	АДС/2	-	-	-	-	Л, ДЗ	12	-	Коллоквиум, защита лаб. работы
<b>Итого</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>48</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</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>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>33,65</b>	<b>-</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>48</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>96</b>	<b>33,65</b>	<b>180</b>

\*Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров» определены в «Методическом пособии по проведению лабораторных работ и организации самостоятельной работы студентов» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 38.03.07 Товароведение.

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины

Сокращение	Вид работы
АДС	Анализ деловой ситуации на основе метода кейс-стади
ИЛ	Интерактивная лекция
Л	Работа с литературой
ДЗ	Письменное или устное домашнее задание
КР	Контрольная работа
ИДЗ	Индивидуальное домашнее задание

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы по дисциплине «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских 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

Диагностическое тестирование показывает уровень профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин: «Химия», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Материаловедение», «Безопасность товаров», «Основы микробиологии и биологическая повреждаемость товаров», «Технология хранения и транспортирования товаров», «Упаковка товаров». Пример диагностического теста:

1. Какие виды технических регламентов действуют в Российской Федерации?

- a) Специализированные
- b) Общественные
- c) Общие и специальные
- d) Федеральные и региональные

2. Каков принцип применения национальных стандартов?

- a) Обязательный
- b) Добровольный
- c) Принудительный
- d) Комплексный

3. Кто утверждает технические условия?

- a) Предприятие
- b) Роспотребнадзор

- c) Ростехрегулирование
  - d) Госстандарт
4. Каких сфер деятельности в области стандартизации касается ИСО?
- a) Стандартизации во всех областях
  - b) Стандартизации во всех областях, кроме электротехники и электроники
  - c) Стандартизации в пищевой промышленности
  - d) Стандартизации в медицине
5. Что означает аббревиатура ИСО?
- a) Международная организация по стандартизации
  - b) Межрегиональная организация по стандартизации
  - c) Международная организация по сертификации
  - d) Межнациональная организация по стандартизации
6. К каким категориям документов относятся технические условия на продукцию?
- a) Нормативных документов
  - b) Нормативно-технических документов
  - c) Технических документов
  - d) Правовой документ
7. Какой Федеральный орган исполнительной власти осуществляет государственное управление стандартизацией в РФ?
- a) Росстандарт России
  - b) Ростехрегулирование
  - c) Роспотребнадзор
  - d) Минэкономразвития

## 2. Тематика курсовых работ

По дисциплине «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров» учебным планом предусмотрен междисциплинарный проект.

## 3. Вопросы к экзамену

№	Перечень вопросов к экзамену
1.	Вкусовые товары. Значение в питании. Классификация вкусовых товаров. Особенности химического состава.
2.	Чай. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность чая.
3.	Чай. Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Требования к товарной информации.
4.	Экспертиза чая: порядок проведения экспертизы, НТД, отбор проб и методы оценки качества.
5.	Чай. Средства и способы фальсификации чая, методы их обнаружения. Идентификация чая.
6.	Кофе. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность.
7.	Кофе. Факторы, формирующие и сохраняющие качество кофе. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Требования к товарной информации.
8.	Экспертиза кофе: порядок проведения экспертизы, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
9.	Кофе. Средства и способы фальсификации кофе, методы их обнаружения. Идентификация кофе.
10.	Виноградные вина. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент вин.
11.	Виноградные вина. Сущность процессов образования, формирования, созревания, отмирания вин и их влияние на качество и формирование букета вина.
12.	Виноградные вина. Балловая органолептическая оценка вин. Оценка физико-химических

	показателей и показателей безопасности.
13.	Виноградные вина. Факторы, сохраняющие качество вина. Процессы, протекающие при хранении вин. Дефекты вин, причины их возникновения и меры предупреждения. Требования к товарной информации.
14.	Виноградные вина. Средства и способы фальсификации вин, методы их обнаружения. Идентификация вин виноградных.
15.	Понятие алкогольной продукции. Нормативные документы, регламентирующие производство и оборот алкогольной продукции в России. Химический состав и пищевая ценность алкогольной продукции, её влияние на организм человека.
16.	Спирт этиловый из пищевого сырья. Характеристика свойств. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты.
17.	Водка. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты. Требования к товарной информации.
18.	Коньяк. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты.
19.	Ром. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты.
20.	Виски. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты.
21.	Бренди. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты.
22.	Пиво. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент пива.
23.	Пиво. Факторы, формирующие и сохраняющие качество пива. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Требования к товарной информации.
24.	Пиво. Экспертиза: порядок проведения экспертизы, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
25.	Пиво. Средства и способы фальсификации пива, методы их обнаружения. Идентификация пива.
26.	Ликероводочные изделия. Классификация и пищевая ценность. Характеристика ассортимента. Хранение.
27.	Ликероводочные изделия. Экспертиза ликероводочных изделий: порядок проведения, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
28.	Ликероводочные изделия. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Требования к товарной информации.
29.	Минеральные и питьевые воды. Ассортимент, химический состав и значение в питании. Факторы, сохраняющие качество.
30.	Минеральные и питьевые воды. Экспертиза качества: порядок проведения экспертизы, НТД, отбор проб, методы оценки качества. Дефекты. Требования к товарной информации.
31.	Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Основные направления разработки новых напитков.
32.	Безалкогольные напитки. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Процессы, протекающие при хранении. Оценка качества. Дефекты. Требования к товарной информации.
33.	Пряности. Значение в питании. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности отдельных видов пряностей.
34.	Пряности. Оценка качества пряностей. Изменение качества при хранении. Режимы хранения. Дефекты. Экспертиза качества пряностей. Требования к товарной информации.
35.	Поваренная соль. Значение в питании. Особенности происхождения и получения. Виды. Химический состав соли различных видов. Оценка качества.
36.	Поваренная соль. Хранение соли и изменение качества при хранении. Дефекты. Экспертиза качества соли. Требования к товарной информации.
37.	Крахмал и крахмальные продукты. Значение в питании. Виды и сорта крахмала. Факторы, формирующие качество. Оценка качества.
38.	Крахмал. Особенности хранения. Изменение качества при хранении, дефекты. Экспертиза крахмала. Требования к товарной информации.
39.	Сахар. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество сахара-песка. Оценка качества.

40.	Сахар рафинад. Пищевая ценность. Характеристика ассортимента. Основы процесса рафинации сахара. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
41.	Сахар. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении. Дефекты. Экспертиза качества.
42.	Мед. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент меда. Оценка качества.
43.	Мед. Факторы, формирующие и сохраняющие качество меда. Оценка качества. Дефекты. Требования к товарной информации.
44.	Мед. Средства и способы фальсификации меда, методы их обнаружения. Идентификация меда.
45.	Кондитерские изделия. Пищевая ценность. Общая классификация. Основные направления разработки новых кондитерских изделий.
46.	Карамельные изделия. Химический состав и пищевая ценность. Классификация карамельных изделий и их ассортимент.
47.	Карамельные изделия. Влияние сырья и технологии изготовления на качество. Меры предупреждения увлажнения карамели. Оценка качества.
48.	Карамельные изделия. Особенности хранения. Изменение качества при хранении. Дефекты. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
49.	Шоколад. Особенности состава и пищевой ценности. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Показатели качества.
50.	Шоколад. Влияние особенностей состава на сохраняемость шоколада. Режимы и сроки хранения; процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
51.	Печенье. Химический состав и пищевая ценность печенья. Характеристика основных видов: особенности сырья, технологии, свойств теста и готового печенья. Оценка качества.
52.	Печенье. Факторы, сохраняющие качество. Дефекты и причины их образования. Экспертиза качества печенья. Требования к товарной информации.
53.	Мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность. Характеристика отдельных видов. Факторы, формирующие качество.
54.	Мучные кондитерские изделия. Факторы, сохраняющие качество. Экспертиза качества. Дефекты. Требования к товарной информации.
55.	Варенье, джем, повидло. Химический состав и пищевая ценность. Виды и сорта. Экспертиза качества.
56.	Варенье, джем, повидло. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
57.	Варенье, джем, повидло. Экспертиза качества: порядок проведения, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
58.	Конфеты. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент.
59.	Конфеты. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Требования к товарной информации.
60.	Конфеты. Экспертиза качества: порядок проведения, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
61.	Пряности. Значение в питании. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности отдельных видов пряностей.
62.	Пряности. Оценка качества пряностей. Изменение качества при хранении. Режимы хранения. Дефекты. Экспертиза качества пряностей.
63.	Поваренная соль. Значение в питании. Особенности происхождения и получения. Виды. Химический состав соли различных видов. Оценка качества.
64.	Поваренная соль. Хранение соли и изменение качества при хранении. Дефекты. Экспертиза качества соли.
65.	Крахмал и крахмальные продукты. Значение в питании. Виды и сорта крахмала. Факторы, формирующие качество. Оценка качества.
66.	Крахмал. Особенности хранения. Изменение качества при хранении, дефекты. Экспертиза крахмала.
67.	Сахар. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество сахара-песка. Оценка качества.
68.	Сахар рафинад. Пищевая ценность. Характеристика ассортимента. Основы процесса

	рафинации сахара. Экспертиза качества.
69.	Сахар. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении. Дефекты. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
70.	Мед. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент меда. Оценка качества.
71.	Мед. Факторы, формирующие и сохраняющие качество меда. Оценка качества. Дефекты. Требования к товарной информации.
72.	Мед. Средства и способы фальсификации меда, методы их обнаружения. Идентификация меда.

### Практические задания к экзамену

Номер задания	Перечень практических заданий к экзамену
1.	В магазин поступила партия лаврового листа в количестве 30 кг в картонных коробках по 5 кг в каждой. Лавровый лист расфасован в целлофановые пакеты по 20 г. При приемке в навеске установлены следующие действительные значения показателей качества: форма листа – продолговатая; цвет – светло-зеленый; длина листьев – 4,5-7см; 26 г ломаных листьев длиной 2-2,5см; содержание соцветий – 1,6 г; содержание листьев со следами повреждения насекомыми – 2 г. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ответ аргументируйте.
2.	В магазин поступила партия лимонной кислоты, упакованной в пакетики по 20 г. Масса партии 40 кг в ящиках по 5 кг в каждом. При оценке качества обнаружено: бесцветные кристаллы; вкус кислый; структура сыпучая и сухая; массовая доля лимонной кислоты в пересчете на моногидрат – 100%; массовая доля золы – 0,09%. Рассчитайте массу объединенной пробы. Дайте обоснованное заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ответ обоснуйте. Укажите условия и сроки хранения лимонной кислоты?
3.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии кваса Русский в количестве 150 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружена одна бутылка с осадком. Возможна ли приемка данной партии?
4.	Дайте заключение о партии шафрана, если в объединенной пробе массой 150 г установлены следующие значения показателей качества: цвет ярко-красный с коричневым оттенком; запах сильный своеобразный; вкус пряно-горьковатый; содержание побуревших и сбившихся в трудноразделимые комки рылец – 6 г; содержание тычинок и столбиков без рылец – 9 г; содержание песка – 0,15 г. Можно ли предъявить претензию поставщику? Ответ аргументируйте.
5.	Определите вид, товарный сорт, номер помола и дайте заключение о качестве каменной молотой поваренной соли, если при лабораторном испытании одной пачки массой 150 г установлено: гранул размером 2-2,4 мм – 138 г, гранул размером 5-5,5 мм – 11 г; массовая доля хлористого натрия – 99%, массовая доля кальций-ионов – 0,3%; массовая доля калий-ионов – 0,09%; массовая доля влаги – 0,25%; фактическая масса пачки – 149 г. Можно ли реализовывать данную пачку соли? Можно ли распространить результаты данной оценки качества на всю товарную партию? Масса товарной партии – 450 кг, транспортная упаковка – полимерные ящики по 9 кг. Ответ аргументируйте.
6.	В магазин поступила партия сахара-песка в мелкой фасовке. Масса партии 240 кг. Пакетики уложены в ящики массой по 20 кг. При оценке качества в объединенной пробе выявлено: вкус сладкий без постороннего привкуса и запаха; сыпучий; цвет белый; раствор прозрачный без посторонних примесей; 10 г кристаллов размером 2,7-3,1 мм, остальные размером 0,3-1,8 мм. При проверке массы нетто пакетиков в выборке обнаружено: десять пакетиков имеют массу по 9,9 г, три – по 9,6 г, остальные – по 10 г. Можно ли принять данный сахар-песок? Ответ аргументируйте.
7.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии напитка Кока-кола в количестве 260 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружена одна бутылка без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
8.	В магазин поступила партия липового меда в количестве 17 ящиков по 25 баночек меда в каждом, масса одной баночки меда - 100 г. При приемке два ящика оказались

	сломанными. При анализе выборки из целых ящиков было обнаружено: вкус сладкий, аромат приятный; массовая доля сахарозы - 5,5%; воды - 20%; диастазное число - 11 ед. Готе. Анализ меда из поврежденных ящиков оказался аналогичным. Рассчитайте размер выборок и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать такой мед, если при проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: три баночки массой по 98 г, одна - 95, одна - 103, остальные - по 100 г? Ваши действия как товароведа?
9.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии газированного напитка Морс в количестве 600 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
10.	В магазин поступила партия варенья Сливовое в количестве 40 ящиков по 10 стеклянных банок в каждом. Масса нетто банки - 800 г. Масса нетто партии - 3200 кг. При органолептической оценке качества в объединенной пробе установлены следующие действительные значения показателей качества: целые плоды с косточками; три оголенные косточки; слой сиропа без плодов - 1,8 см; плоды с треснувшей кожицей, но сохранивших форму - 45 г; масса сиропа без плодов - 270 г. Дайте заключение о качестве данного варенья. Можно ли принять партию? Ваши действия как товароведа?
11.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии кваса Русский в количестве 150 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружена одна бутылка с осадком. Возможна ли приемка данной партии?
12.	В магазин поступила партия мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки» в количестве 245 кг в ящиках по 7 кг в каждом. Мармелад расфасован в коробки массой нетто - 350 г. Дайте заключение о качестве данного мармелада, если при испытании объединенной пробы, состоящей из одной отобранной случайным методом коробки, обнаружено: вкус, запах и цвет - характерные для данного продукта; консистенция студнеобразная, затяжистая; влажность - 17%; массовая доля золы, не растворимой в 10%-й соляной кислоте - 0,05%; 42 г изделий (по счету) деформированных. Правильно ли отобрана объединенная проба? Достоверно ли данное заключение о качестве? Можно ли предъявить претензию поставщику и на каком основании?
13.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Московское в количестве 45 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены две бутылки с низкой высотой пены. Возможна ли приемка данной партии?
14.	В магазин поступила партия шоколада Ореховый в количестве 600 кг в ящиках по 5 кг в каждом. Масса нетто плитки - 100 г. При оценке качества обнаружено: лицевая поверхность шоколада блестящая, неровная из-за наличия целых орехов, имеются незначительные царапины; при проверке целостности плиток в отобранной выборке обнаружены четыре плитки надломанные. При контроле массы нетто плиток выявлено: четыре плитки массой по 90 г; две - по 95; шесть - по 96; остальные - по 100 г. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы для оценки качества. Возможна ли приемка данной партии шоколада? Ваши действия как товароведа?
15.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Клинское в количестве 600 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки со слабой пеностойкостью. Возможна ли приемка данной партии?
16.	В магазин поступил какао-порошок Золотой ярлык в количестве 260 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Масса нетто пачки - 250 г. При оценке качества обнаружено: какао-порошок имеет светло-коричневый цвет; характерные данному продукту вкус и запах; остаток на металлическом сите №016 - 3,6 г. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный какао-порошок, если при контроле массы нетто в выборке выявлено: пять пачек по 248 г; две - по 247; три - по 245; остальные - по 250 г? Ответ обоснуйте. Рассчитайте выборку и массу объединенной пробы для оценки качества.
17.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Балтика в количестве 260 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
18.	В магазин поступила партия весовой карамели Гусиные лапки в количестве 600 кг в коробках по 20 кг в каждой. При оценке качества в объединенной пробе было

	обнаружено: вкус ясно выраженный; поверхность сухая без трещин; форма, соответствующая данной продукции, без деформаций; количество карамели - 60 штук; количество начинки - 200 г; 21 г мятой карамели. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной карамели? Ваши действия как товароведа?
19.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Жигулевское в количестве 450 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены семь бутылок с посторонними включениями. Возможна ли приемка данной партии?
20.	Дайте заключение о качестве кваса Русский, разлитого в бочки, если при оценке качества выявлено: жидкость непрозрачная с наличием частиц хлебных припасов; массовая доля двуокиси углерода - 0,3%; объемная доля спирта - 1,5%. Возможна ли реализация данной партии кваса после трех суток хранения при температуре +20 ... +25оС? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ответ аргументируйте.
21.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки органолептических показателей вафель Причуда, если в магазин поступила партия массой 1 т в ящиках по 5 кг в каждом. Масса нетто пачки – 200 г.
22.	В магазин поступила партия пастеризованного темного пива Останкинское в количестве 1200 ящиков по 20 бутылок в каждом. Емкость бутылок - 0,5 л. При оценке качества обнаружено: экстрактивность начального сусла - 17%; содержание спирта - 6,2% об; жидкость прозрачная; вкус солодовый с винным привкусом; высота пены - 27 мм; пеностойкость - 1,8 мин. Рассчитайте объемы выборки для определения проверяемых показателей качества пива. Дайте заключение о качестве.
23.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества шоколада Слава, если в магазин поступила партия массой 600 кг в ящиках по 10 кг в каждом, масса плитки шоколада – 150 г.
24.	Определите тип Советского шампанского, имеющего массовую концентрацию сахаров 8,2 г/100 см3. При оценке качества данного шампанского было установлено, что оно прозрачное, светло-соломенного цвета, имеет тонкий букет, легкий осадок; при наливке в бокал образуется пена и происходит кратковременное выделение пузырьков двуокиси углерода. Дайте аргументированное заключение о соответствии вина требованиям ГОСТ. Можно ли реализовать данное вино? Можно ли предъявить претензию поставщику? На каком основании?
25.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества сахарного песка, если в магазин поступила партия массой 2 т в коробках по 20 кг в каждой. В коробки уложены пакеты с сахарным песком по 1 кг.
26.	Определите группу, подгруппу, тип и дайте заключение о качестве виноградного вина, имеющего: объемную долю этилового спирта - 15%; массовую концентрацию сахаров - 55 г/дм3; прозрачное светло-соломенного цвета; срок выдержки после розлива в бутылки – 5 лет; небольшой осадок на стенках бутылок; массовая концентрация летучих кислот – 0,9 г/дм3; массовая концентрация приведенного экстракта – 18 г/дм3. Можно ли реализовать данное вино? Ответ аргументируйте.
27.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества сахарного песка, если в магазин поступила партия массой 2 т в мешках по 50 кг в каждом.
28.	В магазин поступила партия водки Старорусская в количестве 85 ящиков по 20 бутылок в каждом. На этикетках содержится следующая информация: Старорусская водка; крепость - 40%; 0,5 л; энергетическая ценность - 215 ккал/ 100 см3; состав: этиловый ректификованный спирт высшей очистки, исправленная питьевая вода, гидрокарбонат натрия (пищевая сода); изготовлено в России; ООО “Альфа”; Северная Осетия, г. Беслан, ул. Надтеречная, 1; ГОСТ Р 56402-2015; перед употреблением охлаждать; штрих-код (4601523000056). На обороте этикетки стоит штамп: 04.06.18. Соответствует ли маркировка установленным требованиям? Возможна ли приемка данной партии, если при приемке в выборке обнаружены три бутылки с разорванными этикетками? Ответ аргументируйте.
29.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества чая байхового зеленого, если в магазин поступила партия массой 180 кг в ящиках по 5 кг в каждом.
30.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества кофе натурального молотого, если в магазин поступила партия массой 150 кг в ящиках по 15 кг в каждом, масса пачки – 100 г.

31.	В магазин поступила партия улучшенных галет в количестве 450 кг в коробках из гофрированного картона по 15 кг в каждой. Галеты расфасованы в пачки по 300 г. При оценке качества обнаружено: 16 г изделий с приподнятыми краями, 18 г с трещинами, 10 г надломанных изделий. При проверке массы нетто выявлено: три пачки массой по 295 г, четыре – по 298 г, две – по 292, одна – 290, остальные – по 300 г. Дайте заключение по качеству галет. Возможна ли приемка данной партии? Ответ обоснуйте.
32.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии газированного напитка Морс в количестве 600 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
33.	Определите вид, товарный сорт, номер помола и дайте заключение о качестве каменной молотой поваренной соли, если при лабораторном испытании одной пачки массой 150 г установлено: гранул размером 2-2,4 мм – 138 г, гранул размером 5-5,5 мм – 11 г; массовая доля хлористого натрия – 99%, массовая доля кальций-ионов – 0,3%; массовая доля калий-ионов – 0,09%; массовая доля влаги – 0,25%; фактическая масса пачки – 149 г. Можно ли реализовывать данную пачку соли? Можно ли распространить результаты данной оценки качества на всю товарную партию? Масса товарной партии – 450 кг, транспортная упаковка – полимерные ящики по 9 кг. Ответ аргументируйте.
34.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Балтика в количестве 260 упаковок, в каждой упаковке по 6 бутылок. При приемке в выборке обнаружены три бутылки без двуокиси углерода. Возможна ли приемка данной партии?
35.	В магазин поступила партия весовой карамели Гусиные лапки в количестве 600 кг в коробках по 20 кг в каждой. При оценке качества в объединенной пробе было обнаружено: вкус ясно выраженный; поверхность сухая без трещин; форма, соответствующая данной продукции, без деформаций; количество карамели - 60 штук; количество начинки - 200 г; 21 г мятой карамели. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной карамели? Ваши действия как товароведа?
36.	Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Жигулевское в количестве 450 ящиков, в каждом ящике по 20 бутылок. При приемке в выборке обнаружены семь бутылок с посторонними включениями. Возможна ли приемка данной партии?

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

#### 4. Список лабораторных работ

- Лабораторная работа 1. Сахар и сахарозаменители
- Лабораторная работа 2. Крахмал и крахмалопродукты
- Лабораторная работа 3. Экспертиза и оценка качества карамели
- Лабораторная работа 4. Экспертиза и оценка качества печенья
- Лабораторная работа 5. Экспертиза и оценка качества меда
- Лабораторная работа 6. Экспертиза и оценка качества джема, варенья
- Лабораторная работа 7. Вина виноградные натуральные
- Лабораторная работа 8. Экспертиза качества пива
- Лабораторная работа 9. Экспертиза и оценка качества чая
- Лабораторная работа 10. Экспертиза и оценка качества кофе
- Лабораторная работа 11. Экспертиза и оценка качества безалкогольных напитков
- Лабораторная работа 12. Экспертиза и оценка качества алкогольных напитков
- Лабораторная работа 13. Экспертиза и оценка качества пряностей и приправ

#### 5. Типовые задания к лабораторным занятиям

**Задание 1.** Определение чистоты раствора.

Взвешивают 10 г сахара, записывают результат до первого десятичного знака. Затем растворяют при перемешивании стеклянной палочкой в 100 см<sup>3</sup> дистиллированной воды температурой (70±10)°С в стакане с гладкими прозрачными стенками. Прозрачность раствора определяют в проходящем свете.

Сахарный раствор должен быть прозрачным или слабо опалесцирующим, для сахара-рафинада допускается едва уловимый голубоватый осадок, без нерастворимого осадка, механических или другого вида посторонних примесей.

#### **Задание 2.** Определение товарного сорта крахмала

Для выполнения определения товарного сорта крахмала используют ГОСТ 24583-81 «Крахмал и крахмалопродукты», а также ГОСТ 7699-78 «Крахмал картофельный» и ГОСТ 7697-82 «Крахмал кукурузный».

Определение товарного сорта крахмала основывается главным образом на определении его чистоты и степени свежести, от которых зависит ряд его показателей, таких как цвет, блеск, запах, зольность, кислотность и др.

На учебных занятиях товарный сорт крахмала устанавливается по органолептическим показателям и физико-химическим (числу крапин и кислотности).

#### **Задание 3.** Определение кислотности крахмала

Сущность метода заключается в нейтрализации кислот и кислых солей, содержащихся в 100 г сухого вещества крахмала, раствором гидроксида натрия молярной концентрации 0,1 моль / дм<sup>3</sup>.

Крахмал имеет кислую реакцию, обусловленную наличием в его составе фосфорных солей, а также сернистой кислоты, применяемой при производстве крахмала. При хранении в неблагоприятных условиях кислотность крахмала возрастает в результате жизнедеятельности микроорганизмов. Кислотность характеризует чистоту и степень свежести крахмала, являясь показателем товарного сорта.

Кислотность крахмала определяют методом титрования. Она выражается в мл 0,1 н раствора едкого натра (калии), необходимого для нейтрализации 100 г абсолютно сухого крахмала при индикаторе фенолфталеине.

#### **Вопросы для самопроверки:**

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

#### **Вопросы для обсуждения:**

1. Какие показатели определяются методом сенсорного анализа?
2. Какие физико-химические показатели характеризуют качество крахмала?
3. Состояние современного российского рынка крахмала и крахмалопродуктов.
4. Виды крахмалопродуктов и возможности их использования в кондитерской промышленности.
5. Экспертиза крахмала.

#### **Индивидуальные задания**

1. Составить словарь терминов в области товароведения и экспертизы кондитерских товаров.

2. Охарактеризовать ассортимент кондитерских товаров торгового предприятия.
3. Перечислить нормативные документы, регламентирующие качество кондитерских товаров.
4. Подготовка реферата по выбранной теме.

#### **Темы докладов (рефератов)**

1. Принципы формирования ассортимента сахаристых кондитерских изделий в торговой сети.
2. Товароведная характеристика какао-бобов.
3. Сравнительная характеристика отечественного и импортного шоколада.
4. Ассортиментная фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий.
5. Идентификационные признаки отдельных видов конфет.

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

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

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

##### **2. Что такое крепость чая?**

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

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

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

##### **4. Дубильные вещества придают чаю...**

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

##### **5. Квас – это...**

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

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

- а) он не должен принимать товар и потребовать от поставщика замены, так как осадок в питьевой воде недопустим;
- б) осадок в питьевой воде допустим, поэтому партию можно принять;
- в) проверить наличие сертификата безопасности и принять товар;

г) провести экспертизу питьевой воды и по ее результатам принять решение о приемке партии по качеству.

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

### **Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 1 «Крахмал, сахар, мед».**

Вопросы, выносимые на дискуссию:

1. Крахмал и крахмальные продукты. Значение в питании. Виды и сорта крахмала. Факторы, формирующие качество. Оценка качества.
2. Крахмал. Особенности хранения. Изменение качества при хранении, дефекты. Экспертиза крахмала.
3. Сахар. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество сахара-песка. Оценка качества.
4. Сахар рафинад. Пищевая ценность. Характеристика ассортимента. Основы процесса рафинации сахара. Оценка качества. Экспертиза качества.
5. Сахар-песок. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении. Дефекты. Экспертиза качества.
6. Мед. Химический состав и пищевая ценность. Виды меда и свойства. Оценка качества.
7. Мед. Особенности хранения. Изменение качества при хранении. Экспертиза качества меда.

### **Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 2 «Сахаристые кондитерские изделия».**

Вопросы, выносимые на дискуссию:

1. Кондитерские изделия. Пищевая ценность. Общая классификация. Основные направления разработки новых кондитерских изделий.
2. Карамельные изделия. Химический состав и пищевая ценность. Классификация карамельных изделий и их ассортимент.
3. Карамельные изделия. Влияние сырья и технологии изготовления на качество. Меры предупреждения увлажнения карамели. Оценка качества.
4. Карамельные изделия. Особенности хранения. Изменение качества при хранении. Дефекты. Экспертиза качества.
5. Шоколад. Особенности состава и пищевой ценности. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Показатели качества.
6. Шоколад. Влияние особенностей состава на сохраняемость шоколада. Режимы и сроки хранения; процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Экспертиза качества.
7. Варенье, джем, повидло. Химический состав и пищевая ценность. Виды и сорта. Экспертиза качества.
8. Варенье, джем, повидло. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
9. Варенье, джем, повидло. Экспертиза качества: порядок проведения, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
10. Конфеты. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент.
11. Конфеты. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
12. Конфеты. Экспертиза качества: порядок проведения, НТД, отбор проб, методы оценки качества.

### **Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 3 «Мучные кондитерские изделия».**

Вопросы, выносимые на дискуссию:

1. Печенье. Химический состав и пищевая ценность печенья. Характеристика основных видов: особенности сырья, технологии, свойств теста и готового печенья. Оценка качества.
2. Печенье. Факторы, сохраняющие качество. Дефекты и причины их образования. Экспертиза качества печенья.
3. Мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность. Характеристика отдельных видов. Факторы, формирующие качество.
4. Мучные кондитерские изделия. Факторы, сохраняющие качество. Экспертиза качества. Дефекты.

#### **Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 4 «Табачные изделия, пряности, приправы».**

Вопросы, выносимые на дискуссию:

1. Пряности. Оценка качества пряностей. Изменение качества при хранении. Режимы хранения. Дефекты. Экспертиза качества пряностей.
2. Поваренная соль. Значение в питании. Особенности происхождения и получения. Виды. Химический состав соли различных видов. Оценка качества.
3. Поваренная соль. Хранение соли и изменение качества при хранении. Дефекты. Экспертиза качества соли.
4. Табачная продукция. Классификация, факторы качества, требования к качеству. Правила торговли. Особенности идентификации и экспертизы качества.

#### **Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 6 «Слабоалкогольные напитки».**

Вопросы, выносимые на дискуссию:

1. Пиво. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент пива.
2. Пиво. Факторы, формирующие и сохраняющие качество пива. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты.
3. Пиво. Экспертиза: порядок проведения экспертизы, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
4. Пиво. Средства и способы фальсификации пива, методы их обнаружения. Идентификация пива.

#### **Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 7 «Алкогольные напитки».**

Вопросы, выносимые на дискуссию:

1. Виноградные вина. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент вин.
2. Виноградные вина. Сущность процессов образования, формирования, созревания, отмирания вин и их влияние на качество и формирование букета вина.
3. Виноградные вина. Балловая органолептическая оценка вин. Оценка физико-химических показателей и показателей безопасности.
4. Виноградные вина. Факторы, сохраняющие качество вина. Процессы, протекающие при хранении вин. Дефекты вин, причины их возникновения и меры предупреждения.
5. Виноградные вина. Средства и способы фальсификации вин, методы их обнаружения. Идентификация вин виноградных.
6. Понятие алкогольной продукции. Нормативные документы, регламентирующие производство и оборот алкогольной продукции в России. Химический состав и пищевая ценность алкогольной продукции, её влияние на организм человека.
7. Спирт этиловый из пищевого сырья. Характеристика свойств. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты.
8. Водка. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты.

9. Коньяк. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты.
10. Ром. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты.
11. Виски. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты.
12. Бренди. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты.

### **Интерактивная лекция с элементами дискуссии по теме 8 «Чай, кофе».**

Вопросы, выносимые на дискуссию:

1. Чай. Классификация. Химический состав и пищевкусная ценность чая. Факторы, формирующие качество чая. Виды и сорта чая.
2. Чай. Оценка качества чая. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении. Экспертиза чая: порядок проведения экспертизы, НТД, методы отбора проб и методы оценки качества.
3. Кофе. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество кофе.
4. Кофе. Пищевая ценность. Оценка качества. Режимы хранения кофе. Изменение качества при хранении. Экспертиза кофе: порядок проведения экспертизы, НТД, методы отбора проб, методы оценки качества.

### **Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 1 «Крахмал, сахар, мед»**

На оптовую базу АО «Кубанский сахар» поступила партия сахара-песка в мешках массой 50 кг из термоусадочной пленки в количестве 23 тонны от производителя АО «Кореновский сахарный завод». В удостоверении о качестве было указано, что цветность сахара-песка составляет 0,8 единиц Штаммера. Массовая доля влаги составляет 0,18 %. При определении качества продукта в средней пробе оказалось, что цвет сахара имеет выраженный желтоватый оттенок, сыпучесть низкая, присутствуют единичные комки сахара.

Порядок решения кейса:

1. Изучите правила приемки сахара-песка.
2. Определи те величину средней пробы для лабораторного анализа исходя из общего веса партии.
3. Определите фактическое состояние качества.
4. Оформите акт экспертизы качества.
5. Приведите причины возникновения желтоватого оттенка продукта.
6. Укажите возможные причины потери сыпучести и появления комков сахара.
7. Какие дефекты характерны для данной партии сахара.
8. Как следует поступить с данной партией продукта?

### **Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 2 «Сахаристые кондитерские изделия»**

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

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

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

Порядок решения кейса:

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

### **Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 3 «Мучные кондитерские изделия»**

Дайте заключение о состоянии качества пробы сахарного печенья «Топленое молоко», если производитель сделал ссылку на НД ТУ 9131-005-687550830-2007. При оценке органолептических показателей было отмечено полное отсутствие в запахе признаков присутствия топленого молока, но присутствие легкого ванильного аромата, края печенья подгорели, рисунок плохо пропечатан на поверхности изделия. Цвет изделия тускло-желтый, разламывается образец с усилием. Щелочность печенья составила 0,3 градуса, влажность 4,56 %, намокаемость 187 %.

Порядок решения кейса:

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

### **Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 4 «Табачные изделия, пряности, приправы»**

В магазин поступила партия лаврового листа в количестве 30 кг в картонных коробках по 5 кг в каждой. Лавровый лист расфасован в целлофановые пакеты по 20 г. При приемке в навеске установлены следующие действительные значения показателей качества: форма листа – продолговатая; цвет – светло-зеленый; длина листьев – 4,5-7см; 26 г ломаных листьев длиной 2-2,5см; содержание соцветий – 1,6 г; содержание листьев со следами повреждения насекомыми – 2 г.

Порядок решения кейса:

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

### **Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 5 «Безалкогольные напитки»**

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

Порядок решения кейса:

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

#### **Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 6 «Слабоалкогольные напитки»**

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

Порядок решения кейса:

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

#### **Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 7 «Алкогольные напитки»**

Определите тип Советского шампанского, имеющего массовую концентрацию сахаров 8,2 г/100 см<sup>3</sup>. При оценке качества данного шампанского было установлено, что оно прозрачное, светло-соломенного цвета, имеет тонкий букет, легкий осадок; при наливе в бокал образуется пена и происходит кратковременное выделение пузырьков двуокси углерода.

Порядок решения кейса:

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

#### **Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей по теме 8 «Чай, кофе»**

В потребительский магазин «Чайный домик» поступила партия фасованного гранулированного черного байхового чая в картонные упаковки по 150 г. Общее число 100 коробок. По сопроводительным документам данный чай соответствует сорту

«Букет». Проведенная экспертиза партии чая показала следующее: вкус приятный сильно терпкий; настой яркий, интенсивный; цвет разваренного листа неоднородный; массовая доля влаги 11%; массовая доля мелочи 5,8%; массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ 60%.

Порядок решения кейса:

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

## VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских 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 студентов (<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 вкусовых и кондитерских товаров» представлена в таблице:

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью стандартов. 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.
Лабораторная работа	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Работа с нормативной документацией, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы. Решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму.
Контрольная работа (индивидуальные задания)	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.
Доклад (реферат)	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 доклада.
Устные ответы	Ответы на устные вопросы при текущем контроле. Выступление студента при ответе на поставленный вопрос является основной формой контроля и оценки его успеваемости. Когда контроль проводится в форме устного выступления, от студента требуется умение в сжатые сроки подготовить свой ответ, убедительно выступить и правильно ответить на дополнительные вопросы.
Анализ деловых	Обучение, при котором студенты и преподаватели участвуют в

ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей	непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его.
Дискуссия	Форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение о проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов или реферата по предложенной тематике.
Тестовое задание	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).

## **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 вкусовых и кондитерских товаров» для студентов очной и очно-заочной форм обучения программы бакалавриата**

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:

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

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 обучающегося в семестре:**

- 1) Расчет баллов по результатам текущего контроля:  
- для студентов очной и очно-заочной форм обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 6 семестре:

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	<b><i>Раздел I Кондитерские товары</i></b>		
	Тема 1. Крахмал, сахар, мед	Входное тестирование	1
	Тема 2. Сахаристые кондитерские изделия	Защита лабораторной работы	1
		Защита лабораторной работы	1
Тест		1	
	Доклад (реферат)	2	

	Тема 3. Мучные кондитерские изделия	Защита лабораторной работы Коллоквиум	1 2
	<b>Раздел II Вкусовые товары</b>		
	Тема 4. Табачные изделия, пряности, приправы	Защита лабораторной работы Тест	1 1
	Тема 5. Безалкогольные напитки	Защита лабораторной работы Тест	1 1
	Тема 6. Слабоалкогольные напитки	Защита лабораторной работы Тест	1 1
	Тема 7. Алкогольные напитки	Защита лабораторной работы Коллоквиум Индивидуальное домашнее задание	1 2 2
Всего			<b>20</b>

**2) Критерии оценки курсовой работы** – предусмотрен в рабочей программе по междисциплинарному проекту.

### **3) Критерии оценки лабораторных занятий**

#### **Критерии оценивания реферата, доклада:**

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

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

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

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

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

При оценивании реферата 0 баллов он должен быть переделан в соответствии с полученными замечаниями и сдан на проверку заново не позднее срока окончания приема рефератов.

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

### **Критерии оценки устного ответа студента:**

При оценке устных ответов студентов по дисциплине «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров» учитываются следующие критерии:

1. Знание основных процессов 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.

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

**0,7 баллов** - оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

**0,5 баллов** - оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

**0 баллов** - оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

### **Критерии оценивания индивидуального домашнего задания:**

**2 балла** - выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

**1,5 баллов** - выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

**1 балл** - 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 балла** - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практико-ориентированные 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 балл. Соответственно каждый правильный ответ в блоке из 20 вопросов оценивается в 0,05 балла.

#### **4) Критерии оценки заданий к лабораторным занятиям**

**1 балл:** выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

**0,7 баллов:** выполнены все задания лабораторной работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**0,5 баллов:** выполнены все задания лабораторной работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**0 баллов:** студент не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

#### **5) 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 отдельно для каждой формы занятий. Максимальный балл за участие в учебной дискуссии или деловой игре – 3 балла.

#### **Критерии оценивания работы студента в учебной дискуссии**

**3 балла** - выставляется студенту, если он демонстрирует полное понимание обсуждаемой проблемы, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выступления (1,4 балла); понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер (1 балл); принимает участие в обсуждении, однако собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других докладчиков (0,6 балла).

Обобщая, подчеркнем три важнейших компонента оценки:

- четко сформулированное понимание проблемы и ясно выраженное отношение к ней;
- логически соединенные в единое повествование термины, понятия, теоретические обобщения, относящиеся к раскрываемой проблеме;

- четкая аргументация, доказывающая позицию студента (в виде исторических фактов, современных социальных процессов, конкретных случаев из вашей жизни и жизни ваших близких, статистических данных и т.п.) Важно связать выбранное высказывание с содержанием науки, к которой оно отнесено.

### **Критерии оценки индивидуального домашнего задания**

**2 балла** выставляется студенту, если он правильно выполнил индивидуальное задание. Показал отличное владение навыками применения полученных знаний и умений при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала. Ответил на все дополнительные вопросы на защите.

**1,5 балла** выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное задание с небольшими неточностями. Показал хорошие владения навыками применения полученных знаний и умений при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала. Ответил на большинство дополнительных вопросов на защите.

**1 балл** выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное задание с существенными неточностями. Показал удовлетворительное владение навыками применения полученных знаний и умений при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы на защите было допущено много неточностей.

**0,5 балла** выставляется студенту, если при выполнении индивидуального задания студент продемонстрировал недостаточный уровень владения умениями и навыками при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы на защите было допущено множество неточностей.

### **Критерии оценки выступления с использованием электронной презентации**

**2 балла** 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, 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 творческого рейтинга**

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

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид работы	Количество баллов, максимально
<b><i>Раздел I Кондитерские товары</i></b>	Подготовка доклада, реферата или сообщения, выполнение индивидуального задания, создание плаката или другого наглядного пособия по теме дисциплины, написание научной работы или участие в НИР кафедры,	До 10 баллов за отдельный вид работы, но не более 20 баллов за курс
Тема 1. Крахмал, сахар, мед		
Тема 2. Сахаристые кондитерские изделия		
Тема 3. Мучные кондитерские изделия		

<b>Раздел II Вкусовые товары</b>	создание презентации, помощь в создании комплекта заданий по определенным темам дисциплины, написание статьи или участие в научной конференции с сообщением по тематике дисциплины, работа над проектом и прочие виды работ по решению кафедры.	
Тема 4. Табачные изделия, пряности, приправы		
Тема 5. Безалкогольные напитки		
Тема 6. Слабоалкогольные напитки		
Тема 7. Алкогольные напитки		
Итого		<b>20</b>

### **Критерии оценки промежуточной аттестации**

**Экзамен** по результатам изучения дисциплины «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров» в 6 семестре проводится по экзаменационным билетам в письменной форме и соответствует **40 баллам**. Экзамен состоит из двух теоретических вопросов и задачи.

Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на **первый вопрос – 13 баллов;**
- правильный ответ на **второй вопрос – 13 баллов;**
- решение **задачи – 14 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 четырех-балльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-3	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских товаров.</p>
		ПК-8	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров.</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских товаров на всех этапах товародвижения.</p>
		ПК-9	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери.</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> методологией оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров; правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских товаров.</p>
		ПК-8	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции.</p>

		<p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских товаров на всех этапах товародвижения.</p>
	ПК-9	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских 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> методологией оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь.</p>
	ПК-11	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> требования к товарной информации вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p>
	ПК-13	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров;</p>

			<p>правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров.</p>
		ПК-8	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых 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 вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров.</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских товаров на всех этапах товародвижения.</p>
		ПК-9	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и</p>

			кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь.
		ПК-11	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> требования к товарной информации вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации. <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.
		ПК-12	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методы товарной экспертизы вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров. <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.
		ПК-13	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров; правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам. <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-3	<b>Не знает на базовом уровне:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества вкусовых и кондитерских товаров. <b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки вкусовых и кондитерских товаров.
		ПК-8	<b>Не знает на базовом уровне:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности

		<p>вкусовых и кондитерских товаров, химический состав и пищевую ценность вкусовых и кондитерских товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент кондитерских и вкусовых 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 вкусовых и кондитерских товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методами управления ассортиментом и качеством вкусовых и кондитерских товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества вкусовых и кондитерских товаров на всех этапах товародвижения.</p>
	ПК-9	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров; методами идентификации и выявления фальсификации вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров в соответствии с действующими нормативными документами.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> оценивать соответствие товарной информации вкусовых и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методами оценки соответствия товарной информации вкусовых и кондитерских 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 вкусовых и кондитерских товаров, особенности других видов оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной</p>

			деятельности вкусовых и кондитерских товаров.
		ПК-13	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров; правила приемки вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить приемку вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к вкусовым и кондитерским 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 вкусовых и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности вкусовых и кондитерских 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 МС 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

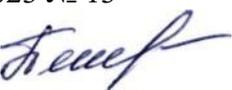
4. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

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 вкусовых и кондитерских 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, название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел.)	Показатель обеспеченности студентов литературой
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов.	М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-004633-4. – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/bookread2.php?book=291714">https://znanium.com/bookread2.php?book=291714</a>	x	да, ЭБС «ИНФРА–М»	x	x	1
2	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/ Т.Н. Иванова.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009974-3. – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/bookread2.php?book=463725">https://znanium.com/bookread2.php?book=463725</a>	x	да, ЭБС «ИНФРА–М»	x	x	1
3	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М. Позняковского.	М.: ИНФРА-М, 2017. - 274 с. (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-012134-5.- Режим доступа: <a href="https://znanium.com/bookread2.php?book=556212">https://znanium.com/bookread2.php?book=556212</a>	x	да, ЭБС «ИНФРА–М»	x	x	1

Всего							1,0
<b>Дополнительная литература</b>							
1	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 «ИНФРА–М»	x	x	1
2	Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учебное пособие / В. И. Заикина. - 3-е изд.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К <sup>о</sup> », 2019. - 166 с. - ISBN 978-5-394-01719-3. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358402">https://znanium.com/read?id=358402</a>	x	да, ЭБС «ИНФРА–М»	x	x	1
3	Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я.	М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с. (Высшее образование)ISBN 978-5-8199-0437-4. – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/bookread2.php?book=500197">https://znanium.com/bookread2.php?book=500197</a>	x	да, ЭБС «ИНФРА–М»	x	x	1
4	Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: Уч.-справ. пособие/И.Ю. Резниченко, В.М. Позняковский и др., 4 изд., стер.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с. (ВО: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009477-9. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/bookread2.php?book=443817">https://znanium.com/bookread2.php?book=443817</a>	x	да, ЭБС «ИНФРА–М»	x	x	1
5	Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-009882-1. – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/bookread2.php?book=460732">https://znanium.com/bookread2.php?book=460732</a>	x	да, ЭБС «ИНФРА–М»	x	x	1

6	Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учебник / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева и др. - 2 изд., перераб. и доп.	М.: ИНФРА-М, 2012. – 752 с. (Высшее обр.). ISBN 978-5-16-003476-8. – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/bookread2.php?book=303951">https://znanium.com/bookread2.php?book=303951</a>	х	да, ЭБС «ИНФРА-М»	х	х	1
<b>Всего</b>							1,0
<b>Всего</b>							1,0

Преподаватель  М.В. Гусева

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво

## Образец экзаменационного билета

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

### 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 вкусовых и кондитерских товаров»

1.	Кофе. Средства и способы фальсификации кофе, методы их обнаружения. Идентификация кофе.
2.	Конфеты. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
3.	Задача. В магазин поступила партия лаврового листа в количестве 30 кг в картонных коробках по 5 кг в каждой. Лавровый лист расфасован в целлофановые пакеты по 20 г. При приемке в навеске установлены следующие действительные значения показателей качества: форма листа – продолговатая; цвет – светло-зеленый; длина листьев – 4,5-7см; 26 г ломаных листьев длиной 2-2,5см; содержание соцветий – 1,6 г; содержание листьев со следами повреждения насекомыми – 2 г. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ответ аргументируйте.

Преподаватель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_ М.В. Гусева

(подпись)

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_ Е.Н. Губа

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры от \_\_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_