

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 15.10.2024 11:24:59
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a110c8c3199

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

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.06 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ЗЕРНОМУЧНЫХ И
ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки **38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

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

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Год начала подготовки 2022

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

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

Е.Н. Губа

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

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
Цель и задачи освоения дисциплины	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
Объем дисциплины и виды учебной работы	5
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	6
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	38
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	38
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	39
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	39
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	40
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	40
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	40
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	41
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	41
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	42
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ	76

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

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

Задачи учебной дисциплины «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров»:

1. Приобретение теоретических знаний в области:

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

2. Овладение практическими умениями в области:

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

заключения о соответствии/несоответствии зерномучных и плодоовощных товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам;

– определения уровня качества (товарного сорта или категории) и фактического состояния объектов (выявление дефектов, контрафакта, фальсификации);

– установления соответствия маркировки обязательным требованиям к информации для потребителей;

– применения методов оценки и контроля показателей качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров (методов квалитетического анализа продукции)

– применения современных методов выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применения методов идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;

– организации работ по подтверждению соответствия зерномучных и плодоовощных товаров (оформления заявки на подтверждение соответствия продукции, представления в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции)

– осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.06 «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	144	
Промежуточная аттестация: форма	экзамен, курсовая работа	экзамен, курсовая ра- бота
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	78	48
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	72	42
• лекции	32	18
• практические занятия	-	-
• лабораторные занятия	40	24
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	1	1
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	1	1
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
Самостоятельная работа (СР), всего:	66	96
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	32
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	34	64

в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	18	18
• подготовка к опросу на лабораторных занятиях	-	-
• подготовка к текущему контролю	-	-
• подготовка и написание реферата, доклада	-	-
• и другие виды	16	46

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

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

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

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

сами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам	ПК-7.1. 3-2. Знает требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами)
		ПК-7.1. 3-3. Знает порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции
		ПК-7.1. У-1. Умеет применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции
		ПК-7.1. У-2. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам
ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	ПК-7.2. 3-1. Знает требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей
		ПК-7.2. У-1. Умеет правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
Семестр 5												
Раздел 1. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества зерномучных товаров												
1.	<p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Классификация зерновых культур. Химический состав зерна различных культур. Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы: соотношение анатомических частей зерна, их химический состав и пищевая ценность. Факторы, влияющие на состав и свойства зерна.</p> <p>Влияние химического состава на формирование потребительских свойств зерномучных товаров. Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность зерномучных товаров. Безопасность зерномучных товаров.</p> <p>Классификация зерномучных товаров.</p> <p>Хранение зерна: условия и сроки. Физико-химические факторы хранения зерномучных товаров (влажность, температура, свет, состав воздуха), биологические факторы. Процессы, происходящие при хранении.</p>	2	-	-	-	2/-	4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2	О.	Т.	Р.,Д.

									ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
2.	Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы. Классификация и ассортимент крупы. Факторы, формирующие качество крупы, требования, предъявляемые к качеству. Дефекты. Хранение. Характеристика основных видов крупы по химическому составу, пищевой ценности, потребительным достоинствам. Экспертиза крупы	2	-	4	-	1/-	7	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1.	О.	Т.,К.	Р.,Д.

									ПК-1.2.У-2. ПК-1.3.3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3.У3 ПК-1.4.3-1 ПК-1.4.3-2 ПК-1.4.У-1 ПК-1.4.У-2 ПК-1.5.3-1 ПК-1.5.3-2 ПК-1.5.3-3 ПК-1.5.3-4 ПК-1.5.3-5 ПК-1.5.У-1 ПК-1.5.У-2 ПК-1.5.У-3 ПК-1.5.У-4 ПК-1.5.У-5 ПК-5.1.3-1 ПК-5.1.3-2 ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-1 ПК-5.1.У-2 ПК-5.1.У-3 ПК-5.2.3-1 ПК-5.2.3-2 ПК-5.2.У-1 ПК-5.2.3-1 ПК-5.2.3-2 ПК-5.2.У-1 ПК-5.2.У-2 ПК-7.1.3-1 ПК-7.1.3-2 ПК-7.1.3-3 ПК-7.1.У-1 ПК-7.1.У-2 ПК-7.2.3-1 ПК-7.2.У-1			
3.	Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки.	4	-	4	-	1/-	9	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-2 ПК-1.1.3-3	О.	Т.,К.	Р.,Д.

	<p>Классификация и ассортимент муки. Факторы, формирующие качество. Характеристика видов, типов и сортов муки: особенности химического состава и показателей качества. Процессы, происходящие в муке при хранении. Режимы и способы хранения. Экспертиза муки</p>							<p>ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2</p>	<p>ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1</p>			
--	---	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

									ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
4	<p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Классификация и ассортимент хлеба и булочных изделий. Факторы, формирующие качество. Пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов. Оценка качества хлеба. Дефекты и болезни: причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Экспертиза хлеба</p>	2	-	4	-	1/-	7	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1	О.	К/р.,К.	Р.,Д.

									ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
5.	Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий. Факторы, формирующие качество. Пищевая ценность. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Экспертиза бараночных изделий. Экспертиза сухарных изделий	2	-	2	-	1/-	5	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2	О.	К/р,К.	Р.,Д.

									ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
6.	Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий Классификация и ассортимент макаронных изделий. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Экспертиза макаронных изделий	2	-	2	-	2/-	6	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1.	О.	К/р.,К.	Р.,Д.

									ПК-1.2.У-2. ПК-1.3.3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3.У3 ПК-1.4.3-1 ПК-1.4.3-2 ПК-1.4.У-1 ПК-1.4.У-2 ПК-1.5.3-1 ПК-1.5.3-2 ПК-1.5.3-3 ПК-1.5.3-4 ПК-1.5.3-5 ПК-1.5.У-1 ПК-1.5.У-2 ПК-1.5.У-3 ПК-1.5.У-4 ПК-1.5.У-5 ПК-5.1.3-1 ПК-5.1.3-2 ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-1 ПК-5.1.У-2 ПК-5.1.У-3 ПК-5.2.3-1 ПК-5.2.3-2 ПК-5.2.У-1 ПК-5.2.3-1 ПК-5.2.3-2 ПК-5.2.У-1 ПК-5.2.У-2 ПК-7.1.3-1 ПК-7.1.3-2 ПК-7.1.3-3 ПК-7.1.У-1 ПК-7.1.У-2 ПК-7.2.3-1 ПК-7.2.У-1			
Раздел 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества плодовоовощных товаров												
7.	Тема 7. Строение, химический состав и пи-	2	-	-	-	2/-	4	ПК-1.1 ПК-1.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-2	О.	К/р.,К.	Р.,Д.

	<p>щевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество.</p> <p>Строение и химический состав тканей плодов и овощей. Общее представление о строении растительной клетки. Роль структурных элементов клетки в процессе жизнедеятельности, влияние на качество и сохраняемость плодов и овощей. Виды растительных тканей. Их строение, назначение, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Характеристика основных веществ, плодов и овощей. Физические свойства плодов и овощей, их влияние на пищевую ценность и сохраняемость.</p> <p>Классификация плодов и овощей. Принципы, положенные в основу товароведной классификации. Деление плодов и овощей на группы, подгруппы, виды и разновидности. Природные сорта. Факторы, формирующие качество плодоовощных товаров</p> <p>Товарное качество плодов и овощей. Показатели качества плодов и овощей, их влияние на потребительскую ценность и сохраняемость. Градация качества. Дефекты плодов и овощей, причины их возникновения, влияние на товарное качество и сохраняемость.</p> <p>Товарная обработка плодов и овощей. Виды товарной обработки: послеуборочная и предреализационная. Основные (сортировка и калибровка), специфические и вспомогательные операции товарной обработки. Тара и упаковочные материалы плодов и овощей.</p> <p>Хранение плодов и овощей. Потери при хранении плодов и овощей. Процессы их вызывающие: физические, физиологические, биологические, микробиологические. Анатомно-</p>						ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2				
--	---	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

	морфологические процессы при хранении плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери: особенности вида, сорта, строения, состава, степени зрелости; условия выращивания, размещения, транспортирования и хранения.								ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
8.	Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов. Товароведная характеристика важнейших групп плодов. Особенности строения и состава. Классификация по срокам выращивания и использования. Требования к качеству. Изменения качества при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза свежих плодов	4	-	4	-	2/-	10	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	О.	К/р.,К.	Р.,Д.

									ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
9.	Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей. Товароведная характеристика свежих овощей. Особенности строения и состава. Требования к качеству. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза свежих овощей	4	-	8	-	2/-	14	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1	О.	К/р., Д.и.	Р.,Д.

									ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
10.	Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей. Классификация. Методы переработки, их сущность, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Методы консервирования: физические, химические, биохимические, комбинированные методы консервирования. Преимущество и недостатки различных методов.	8	-	12	-	2/-	22	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2.	О.	К/р.,К.	Р.,Д.

	<p>Наиболее распространенные продукты переработки плодов и овощей: квашеные, маринованные, сушеные, замороженные, консервы. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей.</p>								ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3.3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3.У-3 ПК-1.4.3-1 ПК-1.4.3-2 ПК-1.4.У-1 ПК-1.4.У-2 ПК-1.5.3-1 ПК-1.5.3-2 ПК-1.5.3-3 ПК-1.5.3-4 ПК-1.5.3-5 ПК-1.5.У-1 ПК-1.5.У-2 ПК-1.5.У-3 ПК-1.5.У-4 ПК-1.5.У-5 ПК-5.1.3-1 ПК-5.1.3-2 ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-1 ПК-5.1.У-2 ПК-5.1.У-3 ПК-5.2.3-1 ПК-5.2.3-2 ПК-5.2.У-1 ПК-5.2.3-1 ПК-5.2.3-2 ПК-5.2.У-1 ПК-5.2.У-2 ПК-7.1.3-1 ПК-7.1.3-2 ПК-7.1.3-3 ПК-7.1.У-1 ПК-7.1.У-2 ПК-7.2.3-1 ПК-7.2.У-1				
<i>Самостоятельная работа на курсовую работу</i>	-	-	-	-	18/-	18	-	-	-	-	-	-	

<i>Индивидуальные консультации (ИК)</i>	-	-	-	-	-/1	1	-	-	-	-	-
<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	-/1	1	-	-	-	-	-
<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	32/-	32	-	-	-	-	-
<i>Итого</i>	32	-	40	-	66/6	144	x	x	x	x	x

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

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость*, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, КатГ	Всего					
Семестр 5												
Раздел 1. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества зерномучных товаров												
1.	<p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Классификация зерновых культур. Химический состав зерна различных культур. Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы: соотношение анатомических частей зерна, их химический состав и пищевая ценность. Факторы, влияющие на состав и свойства зерна.</p> <p>Влияние химического состава на формирование потребительских свойств зерномучных товаров. Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность зерномучных товаров. Безопасность зерномучных товаров.</p> <p>Классификация зерномучных товаров.</p> <p>Хранение зерна: условия и сроки. Физико-химические факторы хранения зерномучных товаров (влажность, температура, свет, состав воздуха), биологические факторы. Процессы, происходящие при хранении.</p>	2	-	-	-	8/-	10	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1	О.	Т.	Р.,Д.

									ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
2.	Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы. Классификация и ассортимент крупы. Факторы, формирующие качество крупы, требования, предъявляемые к качеству. Дефекты. Хранение. Характеристика основных видов крупы по химическому составу, пищевой ценности, потребительным достоинствам. Экспертиза крупы	2	-	4	-	4/-	10	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2.	О.	Т.,К.	Р.,Д.

									ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
3.	Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки. Классификация и ассортимент муки. Факторы,	2	-	4	-	4/-	10	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4.	О.	Т.,К.	Р.,Д.

	<p>формирующие качество. Характеристика видов, типов и сортов муки: особенности химического состава и показателей качества. Процессы, происходящие в муке при хранении. Режимы и способы хранения. Экспертиза муки</p>						<p>ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2</p>	<p>ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2</p>			
--	--	--	--	--	--	--	---	---	--	--	--

									ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
4	<p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Классификация и ассортимент хлеба и булочных изделий. Факторы, формирующие качество. Пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов. Оценка качества хлеба. Дефекты и болезни: причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Экспертиза хлеба</p>	2	-	4	-	4/-	10	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2	О.	К/р.,К.	Р.,Д.

									ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
5.	Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий. Факторы, формирующие качество. Пищевая ценность. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Экспертиза бараночных изделий. Экспертиза сухарных изделий	1	-	2	-	4/-	7	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1	О.	К/р.,К.	Р.,Д.

									ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
6.	Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий Классификация и ассортимент макаронных изделий. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Экспертиза макаронных изделий	1	-	2	-	4/-	7	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2.	О.	К/р.,К.	Р.,Д.

									ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
Раздел 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества плодоовощных товаров												
7.	Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, об-	2	-	-	-	4/-	6	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3	О.	К/р.,К.	Р.,Д.

	<p>шая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество.</p> <p>Строение и химический состав тканей плодов и овощей. Общее представление о строении растительной клетки. Роль структурных элементов клетки в процессе жизнедеятельности, влияние на качество и сохраняемость плодов и овощей.</p> <p>Виды растительных тканей. Их строение, назначение, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Характеристика основных веществ, плодов и овощей. Физические свойства плодов и овощей, их влияние на пищевую ценность и сохраняемость.</p> <p>Классификация плодов и овощей. Принципы, положенные в основу товароведной классификации. Деление плодов и овощей на группы, подгруппы, виды и разновидности. Природные сорта. Факторы, формирующие качество плодоовощных товаров</p> <p>Товарное качество плодов и овощей. Показатели качества плодов и овощей, их влияние на потребительскую ценность и сохраняемость. Градация качества. Дефекты плодов и овощей, причины их возникновения, влияние на товарное качество и сохраняемость.</p> <p>Товарная обработка плодов и овощей. Виды товарной обработки: послеуборочная и предреализационная. Основные (сортировка и калибровка), специфические и вспомогательные операции товарной обработки. Тара и упаковочные материалы плодов и овощей.</p> <p>Хранение плодов и овощей. Потери при хранении плодов и овощей. Процессы их вызывающие: физические, физиологические, биологические, микробиологические. Анатомно-морфологические процессы при хранении плодов</p>						ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1				
--	---	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

	и овощей. Факторы, влияющие на потери: особенности вида, сорта, строения, состава, степени зрелости; условия выращивания, размещения, транспортирования и хранения.								ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
8.	Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов. Товароведная характеристика важнейших групп плодов. Особенности строения и состава. Классификация по срокам выращивания и использования. Требования к качеству. Изменения качества при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза свежих плодов	2	-	2	-	4/-	8	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1	О.	К/р.,К.	Р.,Д.

									ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
9.	Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей. Товароведная характеристика свежих овощей. Особенности строения и состава. Требования к качеству. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза свежих овощей	2	-	4	-	5/-	11	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2	О.	К/р., Д.и.	Р.,Д.

									ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
10.	Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей. Классификация. Методы переработки, их сущность, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Методы консервирования: физические, химические, биохимические, комбинированные методы консервирования. Преимущество и недостатки различных методов. Наиболее распространенные продукты перера-	2	-	2	-	5/-	9	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1.	О.	К/р.,К.	Р.,Д.

	<p>ботки плодов и овощей: квашеные, маринованные, сушеные, замороженные, консервы. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей.</p>								ПК-1.2.У-2. ПК-1.3.3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4.3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
<i>Самостоятельная работа на курсовую работу</i>	-	-	-	-	18/-	18	-	-	-	-	-	
<i>Индивидуальные консультации (ИК)</i>	-	-	-	-	-1	1	-	-	-	-	-	

<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	-/1	1	-	-	-	-	-
<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
<i>Самостоятельная работа в период экзаменационной сессии</i>	-	-	-	-	18/-	18	-	-	-	-	-
<i>Итого</i>	18	-	24	-	96/6	144	x	x	x	x	x

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос на лабораторном занятии (О.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Контрольные работы (К/р)

Кейс (К.)

Деловая игра (Д.и.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат (Р.)

Доклад с презентацией (Д.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - 448 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-004440-8. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=399476>
2. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Плотникова, Л. Г. Елисеева, Т. В. Ларина, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 8-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 368 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=442331>
3. Мирзоев А.М. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения: Учебник / А.М. Мирзоев - М: Кнорус, 2024. - 305 с. – Режим доступа: <https://reader.new.book.ru/?t=eyJhbGciOiJIUzUxMiIsInR5cCI6IkpXVCJ9.eyJ1c2VyX2lkIjotMSwiZ3JvdXBfaWQiOiJl0NywiYm9va19pZCI6OTUwNjc3LCJib29rX2FjY2VzcyI6MSwidXNlc9IbWFpbCI6Ii0iLCJlcn2VyX3R5cGUiOiJEsImV4cCI6MTcyNjUyNyUzMSwiaWF0IjoxNzI2NTA1OTQxfQ.h9W8NtS-OxqssVkvAxcemPO1nzPyMLXIL8DqLIX0cwPX6boaP2HiZqIkTMNqwDKvh0ycZiU-ILHXJXKiVFPfoA&v=0>

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°», 2022. — 949 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432096>
2. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. - 886 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=438457>
3. Федорова, Р. А. Биохимические особенности продуктов переработки зерна. Мука : учебное пособие / Р. А. Федорова. - 2-е изд. - Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2022. - 135 с.– Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=451521>
4. Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / В. В. Березина. - 4-е изд., стер. - Москва: Дашков и К, 2021. - 200 с. – Режим доступа: по подписке. <https://znanium.ru/read?id=432092>
5. Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле зерномучных товаров : практикум / Д. В. Криштафович. - Москва: РИО Российской таможенной академии, 2020. - 136 с. – Режим доступа: по подписке. <https://znanium.ru/read?id=388667>

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=433294-26&req=doc&rnd=BWDdXQ&base=LAW&n=482748#3NouCMUJtaKBMV76>
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ . с изм. и доп. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=325307-0&req=doc&rnd=gBxoA&base=LAW&n=388109#sGdbsnTzF8Un6yIF>

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» от 02.01.2000 N 29-ФЗ с изм. и доп. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=346776-0&req=doc&rnd=EEcQ&base=LAW&n=390279#XFLwwnTcBo717jot1>
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. с изм. и доп. . Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=452886-0&req=doc&rnd=BWDdXQ&base=LAW&n=483030#5TzuCMUlp76WZVAE>
5. Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ (с изм. и доп.). http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_31871/
6. Закон РФ «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности», №86-ФЗ от 5.06.96 г. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_10944/
7. ОК 005-93. Общероссийский классификатор продукции (утв. Постановлением Госстандарта России от 30.12.1993 N 301) (ред. от 09.07.2014) (дата введения 01.07.1994). Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_171871/
8. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2012. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529>
9. Технический регламент ТС «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320395>
10. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
11. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. <http://docs.cntd.ru/document/902320347>
12. Технический регламент ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013. <http://docs.cntd.ru/document/902320562>
13. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013. <http://docs.cntd.ru/document/902352823>
14. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013. <http://docs.cntd.ru/document/902359401>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

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

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

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

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

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
<http://www.gost.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»
www.stq.ru/
5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»
<https://spros-online.ru/?ysclid=llqffd7s7b398598572>
6. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
7. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru
8. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>
9. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/ru/>

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

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

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

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

для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами

обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

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

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

— микробиологическая лаборатория;

— аналитическая лаборатория по оценке безопасности товаров;

для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:

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

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

➤ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

➤ Методические указания по подготовке и оформлению рефератов

➤ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов

➤ Положение об учебно-исследовательской работе студентов

➤ Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения по дисциплине «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров»

➤ Методическое пособие по организации самостоятельной работы по дисциплине «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров»

➤ Методические указания по выполнению курсовых работ по дисциплине «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров»

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

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

Таблица 5

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

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

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Тематика курсовых работ:

1. Сравнительная оценка качества крупы разных производителей (на примере одного из видов).
2. Экспертиза качества пшеничной крупы (на примере одного из видов).
3. Сравнительная оценка качества пшеничной муки разных производителей.
4. Экспертиза качества пшеничной муки.
5. Сравнительная оценка качества ржаной муки разных производителей.
6. Экспертиза качества ржаной муки.
7. Сравнительная оценка качества хлеба разных производителей (на примере одного из видов хлеба из пшеничной или ржаной муки).
8. Экспертиза качества хлеба (на примере одного из видов хлеба из пшеничной или ржаной муки).
9. Сравнительная оценка качества булочных изделий разных производителей (на примере одного из видов).
10. Экспертиза качества булочных изделий (на примере одного из видов).
11. Сравнительная оценка качества макаронных изделий разных производителей (на примере одного из видов).
12. Экспертиза качества макаронных изделий (на примере одного из видов).
13. Сравнительная оценка качества сухарных изделий разных производителей (на примере одного из видов).
14. Экспертиза качества сухарных изделий (на примере одного из видов).
15. Сравнительная оценка качества бараночных изделий разных производителей (на примере одного из видов).
16. Экспертиза качества бараночных изделий (на примере одного из видов).
17. Экспертиза качества свежих овощей (на примере одного из видов).
18. Экспертиза качества свежих плодов (на примере одного из видов).
19. Контроль качества свежих овощей на предприятиях торговли.
20. Контроль качества свежих плодов на предприятиях торговли.
21. Сравнительная оценка качества квашеных овощей разных производителей (на примере одного из видов).
22. Экспертиза качества квашеных овощей (на примере одного из видов).
23. Сравнительная оценка качества замороженных овощей разных производителей (на примере одного из видов).

24. Экспертиза качества замороженных овощей (на примере одного из видов).
25. Сравнительная оценка качества замороженных плодов или ягод разных производителей (на примере одного из видов).
26. Экспертиза качества замороженных плодов или ягод (на примере одного из видов).
27. Сравнительная оценка качества сушеных плодов или ягод разных производителей (на примере одного из видов).
28. Экспертиза качества сушеных плодов или ягод (на примере одного из видов).
29. Сравнительная оценка качества овощных консервов в герметичной таре разных производителей (на примере одного из видов).
30. Экспертиза качества овощных консервов в герметичной таре (на примере одного из видов).
31. Сравнительная оценка качества плодовых консервов в герметичной таре разных производителей (на примере одного из видов).
32. Экспертиза качества плодовых консервов в герметичной таре (на примере одного из видов).
33. Сравнительная оценка качества фруктовых маринадов разных производителей (на примере одного из видов).
34. Экспертиза качества фруктовых маринадов (на примере одного из видов).
35. Сравнительная оценка качества фруктовых, овощных или фруктово-овощных соков разных производителей (на примере одного из видов).
36. Экспертиза качества фруктовых, овощных или фруктово-овощных соков (на примере одного из видов).
37. Сравнительная оценка качества соков и нектаров для детского питания разных производителей (на примере одного из видов).
38. Экспертиза качества соков и нектаров для детского питания (на примере одного из видов).
39. Анализ ассортимента и потребительских свойств зерномучных товаров, реализуемых в торговых предприятиях конкретного региона (на примере одной из групп).
40. Анализ ассортимента и потребительских свойств плодоовощных товаров, реализуемых в торговых предприятиях конкретного региона (на примере одной из групп).
41. Сравнительная характеристика потребительских свойств новых и традиционных видов зерномучных товаров.
42. Влияние упаковки на качество и сохраняемость зерномучных товаров (на примере одной из групп)
43. Влияние упаковки на качество и сохраняемость плодоовощных товаров (на примере одной из групп)
44. Влияние различных способов хранения на качество зерномучных товаров (на примере одной из групп).
45. Влияние различных способов хранения на качество плодоовощных товаров (на примере одной из групп).
46. Факторы, влияющие на конкурентоспособность отечественных и импортных зерномучных или плодоовощных товаров (на примере одной из групп).
47. Экспертная оценка качества зерномучных или плодоовощных товаров (на примере одной из групп), реализуемых в различных торговых предприятиях конкретного региона.
48. Экспертная оценка качества зерномучных или плодоовощных товаров (на примере одной из групп), реализуемых в различных торговых предприятиях разных регионов.

Перечень вопросов к экзамену:

1. Химический состав и пищевая ценность зерномучных товаров.
2. Потребительские свойства зерномучных товаров, факторы их обуславливающие.

3. Основы консервирования продовольственных товаров.
4. Процессы, происходящие в зерномучных товарах при хранении.
5. Оптимальные условия, режимы и сроки хранения зерномучных товаров.
6. Зерно: классификация, химический состав и пищевая ценность.
7. Экспертиза зерна. Дефекты зерна: причины их возникновения и меры предупреждения.
8. Крупа: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
9. Мука: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
10. Факторы, формирующие качество крупы: сырье, особенности процесса производства.
11. Факторы, формирующие качество муки: сырье, особенности процесса производства.
12. Мука: показатели качества. Дефекты муки, причины их возникновения и меры предупреждения.
13. Крупа: показатели качества. Дефекты крупы, причины их возникновения и меры предупреждения.
14. Экспертиза крупы, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
15. Экспертиза муки, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
16. Факторы, формирующие качество хлебобулочных изделий: сырье, особенности процесса производства.
17. Хлебобулочные изделия: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
18. Хлебобулочные изделия: показатели качества. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения.
19. Экспертиза хлебобулочных изделий, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
20. Макароны изделия: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
21. Факторы, формирующие качество макаронных изделий: сырье, особенности процесса производства.
22. Макароны изделия: показатели качества. Дефекты макаронных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.
23. Экспертиза макаронных изделий, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
24. Бараночные и сухарные изделия: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
25. Факторы, формирующие качество бараночных и сухарных изделий: сырье, особенности процесса производства.
26. Бараночные и сухарные изделия: показатели качества. Дефекты макаронных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.
27. Экспертиза бараночных и сухарных изделий, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
28. Растительные ткани плодов и овощей, их назначение и влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
29. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей.
30. Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей.
31. Классификация плодов.
32. Категории качества свежих плодов и овощей.
33. Косточковые плоды: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.
34. Семечковые плоды: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.

35. Ягоды: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.
36. Орехи: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.
37. Требования к качеству и экспертиза косточковых плодов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
38. Требования к качеству и экспертиза семечковых плодов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
39. Требования к качеству и экспертиза тропических и субтропических плодов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
40. Требования к качеству и экспертиза ягод. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
41. Классификация овощей.
42. Клубнеплоды: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
43. Корнеплоды: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
44. Капустные овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
45. Луковые овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
46. Томатные овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
47. Тыквенные овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
48. Требования к качеству и экспертиза клубнеплодов, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
49. Требования к качеству и экспертиза корнеплодов, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
50. Требования к качеству и экспертиза капустных овощей, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
51. Требования к качеству и экспертиза луковых овощей, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
52. Требования к качеству и экспертиза томатных овощей, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
53. Требования к качеству и экспертиза тыквенных овощей. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
54. Грибы: классификация, химический состав и пищевая ценность, способы переработки.
55. Товарная обработка и товарное качество свежих плодов и овощей.
56. Периоды жизнедеятельности плодов и овощей.
57. Хранение плодов и овощей (методы и режимы).
58. Потери плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери.
59. Продукты переработки плодов и овощей: классификация, химический состав и пищевая ценность.
60. Методы консервирования плодоовощной продукции.
61. Консервы плодоовощные в герметичной таре: факторы, формирующие качество, клас-

сификация.

62. Плодово-ягодные консервы в герметичной таре: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.

63. Овощные консервы в герметичной таре: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.

64. Консервы для детского и диетического питания: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.

65. Овощи и плоды квашенные, соленые, моченые: факторы, формирующие качество, классификация.

66. Овощи и плоды квашенные, соленые, моченые: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.

67. Плоды и овощи сушеные: факторы, формирующие качество, классификация.

68. Плоды и овощи сушеные: требования к качеству и особенности экспертизы качества.

69. Плоды и овощи быстозамороженные: факторы, формирующие качество, классификация.

70. Плоды и овощи быстозамороженные: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.

71. Плодово-ягодные соки: факторы, формирующие и сохраняющие качество, классификация.

72. Плодово-ягодные соки: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.

Типовой перечень практических заданий к экзамену:

Номер задания	Перечень практических заданий к экзамену
1.	В магазин поступила партия манной крупы в количестве 25 мешков (в мешке — 50 кг). При приемке обнаружено, что крупа представляет собой полупрозрачную ребристую крупку ровного кремового цвета, без посторонних привкусов и запахов, проход через шелковое сито № 38 — 89%. Рассчитайте массу объединенной и средней проб, которые необходимо отобрать от данной партии. Определите марку и дайте заключение о качестве манной крупы. Можно ли выдать по проведенным исследованиям сертификат соответствия?
2.	При проверке качества пшеницы шлифованной в навеске массой 25 г обнаружено: содержание сорной примеси — 0,075 г; нешелушенных зерен — 0,075; испорченных ядер — 0,125; битых ядер — 0,2 г. Определите товарный сорт пшеницы шлифованной. Правильны ли действия госинспектора, запретившего реализацию данного пшеницы, если в сопроводительных документах значился в/с?
3.	В магазин поступила партия фасованной в пакеты кукурузной шлифованной крупы (масса нетто пакета — 500 г). При приемке обнаружено, что в навеске массой 25 г содержится: 0,08 г сорной примеси; 0,2 г мучели; проход через сито с диаметром отверстий 3 мм — 89%. Дайте заключение о качестве и определите номер крупы. Можно ли реализовать данную крупу, если при проверке массы нетто в 10 пакетах выявлено: три пакета массой по 498 г, 2 пакета — по 495, два — по 490, остальные — по 500 г? Ваши действия как товароведа?

Типовые тестовые задания:

1. Пищевая ценность крупы обусловлена:

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

2. На какие виды делится рисовая крупа?

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

3. Какие крупы делятся на сорта?

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

4. Кукурузная крупа делится по стандарту на:

- а) марки
- б) номера
- в) товарные сорта
- г) стандартная или нестандартная без деления на сорта, марки и номера

5. Сорта крупы отличаются друг от друга по:

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

6. Макароны делятся на:

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

7. Каковы сроки хранения макаронных изделий без дополнительного сырья?

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

8. Группа макаронных изделий указывает:

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

в) на вид дополнительного сырья

9. Какие органолептические показатели качества определяют при экспертизе макаронных изделий?

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

10. Квашение и соление плодов и овощей основано на:

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

Типовые кейсы:

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

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

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

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

Масса нетто: 500г.

Товарный знак изготовителя: Дон Густо

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

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

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

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

Дата изготовления и дата упаковывания: 11.10.2015г.

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

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

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

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

цвет - белый, однородный с желтоватым оттенком;

форма - соответствующая названию;

вкус и запах - свойственные макаронным изделиям;

состояние после варки - изделия не теряют форму;

массовая доля лома и крошки - 2%;

массовая доля деформирования изделий - 1,5%

Зараженности вредителями не обнаружено.

Задание:

1. Определить соответствие информации на упаковке требованиям НД.
2. Рассчитать теоретическую энергетическую ценность и сравнить с данными маркировки.
3. Определить соответствие массы нетто требованиям НД.
4. Оценить качество макаронных изделий.

Примеры вопросов для опроса на защите лабораторной работы:

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

Контрольные вопросы:

1. Какие принципы положены в основу классификации муки на виды, типы и сорта?
2. Чем характеризуется пищевая ценность муки?
3. Каковы объемы выборок для определения качества муки?
4. Назовите факторы, формирующие качество муки.
5. Какие требования предъявляют к качеству муки?
6. Какие показатели определяются при экспертизе качества муки?
7. Назовите показатели безопасности муки.
8. В чем сущность определения влажности, зольности и крупности помола муки?
9. Каковы нормы выхода сырой клейковины муки и как определяют количество и качество сырой клейковины?
10. В чем отличие макаронной муки от хлебопекарной?
11. Как изменяется химический состав и пищевая ценность муки с понижением сорта?
12. Какие процессы протекают в муке при хранении?
13. Чем обусловлены хлебопекарные достоинства муки?
14. Назовите процессы, происходящие в муке при хранении.
15. Назовите требования к маркировочной информации муки в соответствии с нормативными документами.
16. Порядок приемки муки по количеству и качеству.

Примеры типовых заданий для контрольной работы:

Контрольная работа №2 проводится по темам

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

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

Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий
Предлагается четыре варианта заданий.

ВАРИАНТ – 1

1. Классификация хлебобулочных изделий.
2. Потребительские свойства макаронных изделий.

ВАРИАНТ – 2

1. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения
2. Изменение качества изделий при хранении.

ВАРИАНТ – 3

1. Способы улучшения качества хлеба и его сохраняемости.
2. Классификация и ассортимент макаронных изделий.

ВАРИАНТ – 4

1. Значение показателей кислотности, влажности, пористости хлеба.
2. Факторы, формирующие качество макаронных изделий.

Деловая игра:

Деловая игра «Экспертиза качества свежих овощей» (См. «Методические указания по подготовке и проведению лабораторно работ с применением интерактивных методов обучения»).

Цель деловой игры: овладение умениями экспертной оценки овощей в условиях, имитирующих профессиональную деятельность экспертов.

Деловая игра – интенсивная форма проведения занятия, предполагающая вариативность, эффективный метод проверки и закрепления изученного материала.

Деловая игра – метод имитации принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком и ЭВМ в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности. Деловые игры применяются в качестве активного обучения бизнесу, познания норм поведения, освоения процессов принятия решения.

Деловая игра является наиболее удачным инструментом в разрешении тех проблем, которые возникают в ходе работы экспертных комиссий. Игра позволяет не только закрепить теоретические знания студентов, но и освоить на практике применение методов оценки уровня качества, развить самостоятельность в принятии решений, привить навыки работы в коллективе.

Деловая игра дает возможность приблизить изучаемую ситуацию к реальной. Студенты получают определенные роли и общаются друг с другом, выступая от имени конкретного действующего лица. Проигрывание ролей помогает лучше оценить влияние ситуации, в которой специалист вынужден принимать решения, способствует выработке необходимых навыков общения.

Тематика рефератов:

Тема 3. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы

Тематика рефератов

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

Тематика докладов с презентацией:

Тема 10. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей

Тематика докладов с презентацией

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

6. Болезни тыквенных овощей.

Типовая структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Экспертиза крупы, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.	15
Вопрос 2. Требования к качеству и экспертиза клубнеплодов, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.	15
Практическое задание (задача). В магазин поступила партия фасованной в пакеты кукурузной шлифованной крупы (масса нетто пакета — 500 г). При приемке обнаружено, что в навеске массой 25 г содержится: 0,08 г сорной примеси; 0,2 г мучели; проход через сито с диаметром отверстий 3 мм — 89%. Дайте заключение о качестве и определите номер крупы. Можно ли реализовать данную крупу, если при проверке массы нетто в 10 пакетах выявлено: три пакета массой по 498 г, 2 пакета — по 495, два — по 490, остальные — по 500 г? Ваши действия как товароведа?	10

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

Таблица 6

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

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

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

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

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

			ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	<p>Знает верно и в полном объеме: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию разветвления функций качества</p> <p>Умеет с незначительными замечани-</p>	Повышенный

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.06 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ЗЕРНОМУЧНЫХ И
ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки **38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

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

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

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

Задачи учебной дисциплины «*Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров*»:

1. Приобретение теоретических знаний в области:

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

2. Овладение практическими умениями в области:

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

заклучения о соответствии/несоответствии зерномучных и плодоовощных товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам;

– определения уровня качества (товарного сорта или категории) и фактического состояния объектов (выявление дефектов, контрафакта, фальсификации);

– установления соответствия маркировки обязательным требованиям к информации для потребителей;

– применения методов оценки и контроля показателей качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров (методов квалиметрического анализа продукции)

– применения современных методов выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применения методов идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;

– организации работ по подтверждению соответствия зерномучных и плодоовощных товаров (оформления заявки на подтверждение соответствия продукции, представления в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции)

– осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Раздел 1. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества зерномучных товаров
2.	Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров
3.	Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы
4.	Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки
5.	Тема 4. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий
6.	Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бабочных изделий
7.	Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий
8.	Раздел 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества плодоовощных товаров
9.	Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество
10.	Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов
11.	Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей
12.	Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей
Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов	

Форма контроля – экзамен

Составитель:

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

Е.Н. Губа