

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 15.10.2024 17:19:42

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbd5be827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение,
направленность (профиль) программы Товарная экспертиза, оценочная деятельность и управление качеством

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА МОЛОЧНЫХ И
ЖИРОВЫХ ТОВАРОВ»**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

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

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2024

Краснодар – 2023 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса Брикота Т.Б.

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

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров»

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

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию</p>	<p>ПК-1.1. 3-1. Знает основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции</p>	<p>Тема 1. Молоко, молочные и жировые продукты. Состояние рынка молока, молочной и жировой продукции Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>ПК-1.1. 3-2. Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты. Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы. Тема 5. Масло коровье Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое. Тема 8. Детские молочные продукты. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые.</p>
		<p>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</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты. Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы. Тема 5. Масло коровье Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое. Тема 8. Детские молочные продукты. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые.</p>

		<p>ПК-1.1. 3-4. Знает классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию</p>	<p>Тема 1. Молоко, молочные и жировые продукты. Состояние рынка молока, молочной и жировой продукции Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молочносодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>ПК-1.1. 3-5. Знает современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции</p>	<p>Тема 1. Молоко, молочные и жировые продукты. Состояние рынка молока, молочной и жировой продукции Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молочносодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>ПК-1.1. 3-6. Знает методологию развертывания функций качества</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты. Тема 4. Молочные, молочносодержащие, молочные составные консервы. Тема 5. Масло коровье Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое. Тема 8. Детские молочные продукты. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые.</p>
		<p>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</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты. Тема 4. Молочные, молочносодержащие, молочные составные консервы. Тема 5. Масло коровье Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое. Тема 8. Детские молочные продукты. Тема 10. Растительные масла.</p>

			<p>Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые.</p>
		ПК-1.1. У-2. Умеет применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты. Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы. Тема 5. Масло коровье Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое. Тема 8. Детские молочные продукты. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые.</p>
		ПК-1.1. У-3. Умеет применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты. Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы. Тема 5. Масло коровье Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое. Тема 8. Детские молочные продукты. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые.</p>
		ПК-1.1. У-4. Умеет применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества)	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты. Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы. Тема 5. Масло коровье Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое. Тема 8. Детские молочные продукты. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые.</p>
		ПК-1.1. У-5. Умеет применять методологию развертывания функций качества	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты. Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы. Тема 5. Масло коровье Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое. Тема 8. Детские молочные продукты. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция.</p>

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. З-1. Знает основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции	Тема 13. Жиры животные топленые. Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
		ПК-1.2. З-2. Знает факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
		ПК-1.2. У-1. Умеет устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
		ПК-1.2. У-2. Умеет устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров. Тема 10. Растительные масла.

			<p>Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению</p>	<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующих продукцию</p>	<p>ПК-1.3. 3-1. Знает виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>ПК-1.3. 3-2. Знает показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>ПК-1.3. 3-3. Знает методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>ПК-1.3. У-1. Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты</p>

			<p>Тема 9. Химический состав и свойства жиров. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		ПК-1.3. У-2. Умеет систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молкосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		ПК-1.3. У-3. Умеет применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молкосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров. Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
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. З-1. Знает способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молкосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		ПК-1.4. З-2. Знает виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молкосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое</p>

			<p>Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>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</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>ПК-1.4. У-2. Умеет разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению</p>	<p>ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>	<p>ПК-1.5. 3-1. Знает нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>ПК-1.5. 3-2. Знает современные инструменты контроля качества и управления качеством</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла.</p>

			<p>Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>ПК-1.5. 3-3. Знает методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>ПК-1.5. 3-4. Знает методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>ПК-1.5. 3-5. Знает методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>ПК-1.5. У-1. Умеет применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция.</p>

			<p>Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		ПК-1.5. У-2. Умеет применять современные инструменты контроля качества и управления качеством	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		ПК-1.5. У-3. Умеет применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции)	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		ПК-1.5. У-4. Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		ПК-1.5. У-5. Умеет применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция.</p>

			Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия	ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах	ПК-5.1. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молочносодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
		ПК-5.1. 3-2. Знает порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молочносодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
		ПК-5.1. 3-3. Знает технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молочносодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 9. Химический состав и свойства жиров Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
		ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молочносодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция.

			Тема 13. Жиры животные топленые
		ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
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 технические документы и образцы продукции	ПК-5.2. З-1. Знает основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
		ПК-5.2. З-2. Знает порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
		ПК-5.2. У-1. Умеет осуществлять отбор проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые

		ПК-5.2. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам	ПК-7.1. 3-1. Знает нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
		ПК-7.1. 3-2. Знает требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами)	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
		ПК-7.1. 3-3. Знает порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые
		ПК-7.1. У-1. Умеет применять нормативную и техническую докумен-	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты

		<p>тацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции</p>	<p>Тема 4. Молочные, молкосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>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</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молкосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p>ПК-7.2. З-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</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молкосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>
		<p>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</p>	<p>Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства Тема 3. Кисломолочные продукты Тема 4. Молочные, молкосодержащие, молочные составные консервы Тема 5. Масло коровье. Тема 6. Сыры. Тема 7. Мороженое Тема 8. Детские молочные продукты Тема 10. Растительные масла. Тема 11. Маргариновая продукция. Тема 12. Майонезная продукция. Тема 13. Жиры животные топленые</p>

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Перечень учебных заданий на аудиторных занятиях

Вопросы для проведения опроса обучающихся

Тема 1. Молоко, молочные и жировые продукты. Состояние рынка молока, молочной и жировой продукции

Индикатор достижения: ПК-1.1

1. Дать определения понятию «Молоко».
2. Дать определения понятию «Сливки».
3. Сухие вещества молока.
4. Характеристика белков молока.
5. Характеристика углеводов молока.
6. Характеристика липидов молока.

Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства

Индикатор достижения: 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

1. Особенности химического состава молока разных видов животных.
2. Приведите классификацию питьевого молока и сливок в зависимости от массовой доли жира, сырья и термической обработки.
3. Назовите органолептические показатели и их особенности для молока и сливок.
4. Физико-химические показатели для молока и сливок.
5. Требования СанПиН для молока и сливок.
6. Условия и сроки хранения молока и сливок.

Тема 3. Кисломолочные продукты

Индикатор достижения: 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

1. Какие углеводы находятся в составе кисломолочных напитков?
2. Допустимо ли отделение сыворотки в кисломолочной продукции?
3. Какие продукты относятся к функциональным?
4. Дефекты творога и творожных товаров.
5. Классификация жидких кисломолочных продуктов.
6. Какие режимы термической обработки используются при производстве жидких кисломолочных продуктов.
7. Какие способы сквашивания используются при производстве жидких кисломолочных продуктов.
8. Назовите пределы кислотности для простокваши, ряженки, йогурта, кефира.
9. Особенности биопродуктов.
10. Микробиологические показатели кисломолочных продуктов.

Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы

Индикатор достижения: 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

1. Что такое абиоз и анабиоз?
2. Особенности производства сгущенного молока с сахаром.
3. Способы производства сухого молока.
4. Какой предельный размер кристаллов лактозы допускается в сгущенном молоке?
5. Физико-химические показатели сгущенного молока с сахаром.

6. Физико-химические показатели сухого цельного молока.
7. Как определить наличие растительного жира в консервах?
8. Перечислить подгруппы и виды молочных консервов.
9. Особенности производства сублимационных молочных консервов.
10. Режимы и способы хранения молочных консервов.

Тема 6. Сыры

Индикатор достижения: 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

1. Чем отличаются твердые сыры от мягких?
2. В чем особенности производства швейцарского сыра?
3. К каким группам сыров относятся алтайский, российский, рокфор, сулугуни, янтарь?
4. По какой системе оценивают качество твердых сычужных сыров?
5. Назовите физико-химические показатели сыров.
2. Назовите требования СанПиН.
3. Что такое типичность и развитость рисунка сыра.

Тема 7. Мороженое

Индикатор достижения: 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

1. С какой целью мороженое в процессе его производства подвергают закаливанию?
2. Какой из перечисленных видов мороженого содержит наибольшее количество жира?
3. Как называется разновидность мороженого с обсыпкой на поверхности из орехов, кокосовой стружки, вафельной крошки?
4. От чего зависят сроки хранения мороженого?
5. Какие из перечисленных способов консервирования используются для изготовления сгущенных молочных консервов?
6. Какие из перечисленных видов тары используют при изготовлении сгущенных молочных консервов?
7. Какие из перечисленных наименований сгущенных консервов не вырабатывают?
8. Какие из перечисленных наименований консервов вырабатывают без добавления сахара?

Тема 8. Детские молочные продукты

Индикатор достижения: 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

1. Отличие женского молока от коровьего.
2. Назовите кисломолочные и сухие детские молочные продукты.
3. Экспертиза качества пресных и кисломолочных детских продуктов.
4. Чем ценно молоко сразу после рождения ребенка, телянка.
5. Назвать реальный ассортимент детских молочных продуктов для разных возрастных групп.
6. Каким способом изготавливают сухие молочные смеси для детского питания.

Тема 9. Химический состав и свойства жиров

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.5, ПК-5.1

1. Состояние масложировой промышленности, мировые тенденции, производство и потребление.
2. Классификация жирных кислот, физические свойства жирных кислот.
3. Химические свойства жирных кислот.
4. Пищевая ценность и биологическая роль жиров.

5. Полиморфизм и изомерия жирных кислот.
6. Физические и химические свойства жирных кислот.
7. Объяснить связь жирно-кислотного состава с физическими свойствами жиров.

Тема 10. Растительные масла

Индикатор достижения: 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

1. Масло извлекают из сырья двумя способами: ... или
2. Масло, прошедшее только механическую очистку от примесей, называется
3. Полный цикл очистки включается в себя следующие основные операции: фильтрование; гидратацию;...;...;.... (Продолжите список).
4. Масло, из которого удалили летучие вкусовые и ароматические вещества, называется
5. Подсолнечное масло, которое прошло дополнительную низкотемпературную обработку, называется
6. В соответствии с требованиями стандартов масло должно быть прозрачным, без осадка. Осадок допускается только
7. Нерафинированное оливковое масло обычно имеет ... цвет.
8. Растительные масла содержат ... % жиров.
9. Назвать способы очистки растительных масел
10. Назвать определяющие показатели качества растительных масел.
11. Какие группы растительных масел по виду сырья, по качеству, по способу очистки Вы знаете?
12. Как изменяется функциональное назначение растительных масел при разных степенях очистки?
13. Дайте товароведную характеристику оливковому маслу?

Тема 11. Маргаринная продукция

Индикатор достижения: 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

1. Раскройте состав маргаринов
2. По каким признакам классифицируются маргарины при формировании ассортимента?
3. Какие наименования маргаринов по рецептуре выпускает Кировский маргаринный завод?
4. На каком этапе производства формируется качество маргаринов?
5. Перечислить и пояснить причины дефектов маргаринов.
6. Изменения маргаринов во время хранения

Тема 12. Майонезная продукция

Индикатор достижения: 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

1. Какое сырье необходимо для производства майонеза?
2. Каким требованиям должно удовлетворять масло, используемое в производстве майонеза?
3. Как подразделяются майонезы по составу, назначению, массовой доле жира?
4. Какие факторы могут привести к расслаиванию майонеза?
5. Какие группы показателей качества и безопасности регламентированы действующей нормативной документацией для майонеза?
6. В чем основные отличия отечественных и зарубежных майонезов?

Тема 13. Жиры животные топленые

Индикатор достижения: 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

1. Как влияет качество сала-сырца на уровень качества топленого жира?
2. Современные способы салотопления. Как влияет способ салотопления на уровень качества топленого жира и его надежность в хранении?
3. Какие способы упаковки и хранения в наибольшей мере соответствуют природе топленых жиров?
4. Почему гарантийный срок хранения животных топленых жиров короче гарантийных сроков хранения подсолнечного или горчичного масла?
5. Какие виды порчи наиболее характерны для животных топленых жиров?
6. По каким показателям можно диагностировать возможную продолжительность хранения животных топленых жиров?

Критерии оценки:

1,7 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала

1 балл выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,5 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Задания для текущего контроля

Кейсы

Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы

Индикатор достижения: 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

Задача 1. В магазин поступила партия цельного сухого молока 20%-ной жирности в количестве 40 ящиков по 30 банок в каждом. Масса нетто банки – 500 г. При оценке качества выявлено, что молоко имеет вкус и запах перепастеризации; порошкообразную консистенцию; белый с кремоватым оттенком цвет; индекс растворимости – 0,35 см³ сырого остатка. При проверке массы нетто в банках обнаружено: одна банка имела массу 480 г; одна – 510, остальные – по 500 г. Укажите размер выборки, которую нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данных консервов? Ваши действия как товароведа?

Задача 2. В магазин поступила партия консервов Молоко цельное сгущенное с сахаром в количестве 120 ящиков по 30 банок в каждом. Масса нетто банки – 320 г. При оценке качества выявлено, что молоко имеет сладкий вкус с незначительным кормовым привкусом, свойственный ему запах, однородную консистенцию, цвет белый с кремоватым оттенком. На нейтрализацию кислот в 25 мл разведенного молока пошло 3,6 мл 0,1 Н NaOH. При проверке массы нетто в выборке обнаружено: три банки имели массу по 315,2 г; две – по 310,4; одна – 328; остальные – по 320 г. Укажите размер выборки, какую нужно отобрать для контроля массы нетто. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

Задача 3. На этикетке консервов указаны следующие данные: Какао со сгущенным молоком и сахаром; в/с; Волоколамский молококонсервный комбинат, г. Волоколамск; масса нетто 550 г; вырабатывается из пастеризованного молока путем сгущения с добавлением какао-порошка и сахара; 100 г продукта в среднем содержит: влаги – 27, 5 г; углеводов – 56; жира – 7,5; какао-порошка – 7,5 %; белков – 7,2 г; витамины – А, В1, В2, РР, С; калорийность – 30,7 ккал; при употреблении добавлять по вкусу в кипяченую воду; хранить при температуре от 0°С до 10°С. Срок годности – 12 месяцев. Дата изготовления указана на крышке банки во втором ряду. На крышке указано: М42782 281000 Соответствует ли маркировка требованиям ГОСТ 23651-79? Если не соответствует, то какие данные отсутствуют? Возможно ли их отсутствие и 204 почему? Ответ обоснуйте. Расшифруйте маркировку на крышке. Соответствуют ли данные на крышке и этикетке?

Задача 4. Расшифруйте маркировку на крышке и определите вид банок, на которые она нанесена: а) М89791 б) 20505490 в) М801003 г) 050104 201204 140204 Объясните различия в маркировке разных банок.

Тема 6. Сыры

Индикатор достижения: 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

Задача 1. На склад маслосырбазы «Волжанин» г. Волжского 16.09.2009 г. поступила партия сыра «Голландский» высшего сорта. Количество упаковок – 150 шт. Масса НЕТТО одного ящика – 4-5,5 кг. Упаковка и маркировка сыров соответствовала требованиям ГОСТа 7616-85. Однако качество брускового сыра «Голландский» вызвало сомнение. При оценке качества установлено: первичная маркировка – 29.05.08 г; сыры слегка деформированы и имеют поврежденное комбинированное покрытие; рисунок неравномерный, щелевидный; цвет теста слабо-желтый, однородный по всей массе; консистенция резиновая; вкус слабо-кормовой; запах затхлый; массовая доля влаги – 45,6%. Товаровед отказался принять данную партию сыров.

Задания:

- определите объем выборки, порядок составления точечных проб и массу объединенной пробы для анализа;

- установите его соответствие требованиям ГОСТа по органолептическим и физико-химическим показателям;
- назовите причины возникновения вышеперечисленных дефектов сыра;
- почему база отказалась принять данную партию сыров?

Задача 2. В магазин ООО «Светлана» г. Волгограда 24.09.2016 г поступила партия сладкосливочного несоленого классического масла в количестве 10 ящиков. В каждом ящике упаковано по 36 брикетов. Дата выработки - 25.08.2004 г. Масло расфасовано в брикеты по 200 г. На маркировке указано: массовая доля жира - 82,5%; состав продукта; товарный сорт; срок годности; обозначение стандарта, в соответствии с которым изготовлено данное масло (ГОСТ Р 52253-2004); информация о подтверждении соответствия отсутствует. При оценке качества сливочного масла установлено: данный образец имеет недостаточно выраженный привкус пастеризации; плотную консистенцию и слегка матовую поверхность на срезе, с наличием единичных мельчайших капелек влаги размером до 1 мм; термоустойчивость – 0,87; массовая доля жира – 82,6%; массовая доля влаги – 16,7%. Товаровед отказался принимать данную партию сладкосливочного несоленого классического масла.

Задания:

- укажите правила отбора и размеры проб для определения качества сладкосливочного несоленого классического масла;
- дайте заключение о качестве данной партии сладкосливочного несоленого классического масла;
- назовите вид фальсификации сладкосливочного масла;
- почему товаровед отказался принять партию сладкосливочного несоленого классического масла?

Задача 3. 23.09.2009 г. в магазин «Продукты» г. Волгограда поступила партия куриных яиц в количестве 25 ящиков. В каждом ящике - 12 прокладок по 30 яиц. Маркировка: СО. Дата расфасовки не указана. При оценке качества установлено: высота воздушной камеры – 8 мм; желток прочный, малозаметный, перемещающийся от центрального положения; белок недостаточно плотный, светлый, прозрачный; в среднем образце масса десяти яиц составила 680 г. Однако в среднем образце были обнаружены куриные яйца массой по 64 г в количестве 20 шт.

Задания:

- определите вид и категорию куриных яиц по маркировке;
- установите объем выборки и размер среднего образца от данной партии куриных яиц;
- дайте заключение о качестве данной партии куриных яиц;
- определите срок хранения и реализации данной партии куриных яиц.

Тема 7. Мороженое

Индикатор достижения: 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

Задача 1. На титрование 10 мл молока, используемого для производства мороженого пошло 1,8 мл 0,1н NaOH. Чему равна кислотность молока - сырья? Дайте заключение о качестве молока по этому показателю.

Задача 2. На титрование 10 мл молока используемого для производства мороженого пошло 2,2 мл 0,1н NaOH. Чему равна кислотность молока - сырья? Дайте заключение о качестве молока по этому показателю.

Задача 3. Содержание влаги в молоке используемого для производства мороженого 88%, жирность 3,2%. Чему равен СОМО? Дайте заключение о качестве молока – сырья по этому показателю.

Задача 4. Содержание влаги в молоке используемого для производства мороженого 87,5%, жирность 3,5%. Чему равен СОМО? Дайте заключение о качестве молока – сырья по этому показателю.

Задача 5. В магазин поступила партия пастеризованного молока жирностью 3,2% в

количестве 204 упаковки по 10 полипаков в каждой. Емкость пакета 1л. При приемке выявлено, что плотность молока равна $1,026\text{г/см}^3$. На титрование кислот 10 мл молока пошло 2 мл 0,1н NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация молока.

Тема 8. Детские молочные продукты

Индикатор достижения: 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

Задача 1. В специализированный детский магазин «Молочные реки» от комбината «Молочник» поступила партия молочных сухих каш «Полдник». Данная партия каш имела следующий состав: сухое молоко 33%, пшеничная крупа 27%, измельченное- 7 -печенье 19 % (пшеничная крупа, сахароза, сливочное масло, декстроза, растительные масла, сухое молоко), сахароза, пюре из груши 9% (сахароза, мякоть груши, сироп глюкозы, фруктоза, вода), витамины (ретинола ацетат, холекальциферол, токоферола ацетат, тиамин гидрохлорид, рибофлавин, пиридоксин гидрохлорид, аскорбиновая кислота, кальция пантотенат, фолиевая кислота, никотинамид, фитоменадион, цианокобаламин) и минеральные вещества (дифосфат железа, иодид калия).

Вопросы:

1. Дайте характеристику качества данной партии каш.
2. Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки?

Тема 10. Растительные масла

Индикатор достижения: 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

Задача 1. При проверке магазина госинспектор отобрал и отправил в лабораторию образец масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. При анализе в лаборатории обнаружено, что масло имеет следующие показатели: цветное число – 11 мг J2 (йода); кислотное число – 0,3 мг КОН; отстой – 0,07%, влаги и летучих веществ – 0,05%. Определите качество масла. Правильны ли действия госинспектора, запретившего реализацию масла?

Задача 2. В магазин поступила партия подсолнечного рафинированного не дезодорированного масла без сертификата соответствия. Для получения сертификата соответствия была отобрана проба и направлена в испытательную лабораторию. Лабораторный анализ объединенной пробы выявил: цветное число – 11 мг йода; кислотное число – 0,3 мг КОН; содержание отстоя – 0,07%; влаги и летучих веществ – 0,05%. Какое заключение о качестве должна сделать лаборатория? Может ли она по проведенным исследованиям выдать сертификат соответствия? Можно ли реализовать данное масло? Правомочен ли был руководитель магазина отбирать пробу в данной ситуации? Ответ аргументируйте.

Задача 3. В магазин поступила партия фасованного в полимерные бутылки гидратированного подсолнечного масла 1-го сорта в количестве 200 ящиков (по 6 бутылок каждый). Масса нетто бутылки – 500 г. При приемке выявлено десять поврежденных ящиков. При оценке качества в неповрежденных ящиках обнаружено, что оно имеет легкое помутнение; вкус и запах, свойственные подсолнечному маслу; содержание влаги – 0,18%; кислотное число – 5,8 мг КОН. В поврежденных ящиках качество – аналогичное, но часть бутылок имеют вмятины. При проверке массы, нетто в десяти бутылках обнаружено: три бутылки имеют массу по 496 г; одна – 590, еще одна – 505, остальные – по 500 г. Определите вид масла и дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация такого масла? Ваши действия как товароведа?

Тема 12. Майонезная продукция

Индикатор достижения: 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

Задача 1. При проверке магазина госинспектор отобрал и отправил в лабораторию образец майонеза «Провансаль». При анализе в лаборатории обнаружено: неоднородная кон-

систенция; на поверхности имеется видимый слой отделившегося масла; содержание жира – 67%; при определении стойкости выявлено 9,5 см³ неразрушенной эмульсии. Определите качество майонеза. Правильны ли действия госинспектора, запретившего реализацию? Укажите возможные причины выявленных дефектов.

Задача 2. В магазин поступила партия майонеза «Салатный» в количестве 50 ящиков (масса нетто ящика – 6 кг). Масса нетто банки – 300 г. При оценке качества обнаружено, что цвет (кремовато-желтый) и консистенция его однородные с единичными пузырьками воздуха, содержание жира – 37%. При проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: три банки имеют массу по 291 г; две – по 312; одна – 294; остальные – по 300 г. Определите качество майонеза. Возможна ли его реализация? Ваши действия как товароведа?

Задача 3. В магазин поступила партия майонеза «Молочный» в количестве 300 кг в ящиках по 15 кг в каждом. Майонез расфасован в банки по 300 г. При оценке качества объединенной пробы обнаружено: однородная консистенция с единичными пузырьками воздуха; кремовато-желтый цвет; содержание жира – 70%; при определении стойкости эмульсии объемом неразрушенной эмульсии составил 9,9 см³. Рассчитайте размер выборки, массу объединенной пробы и пробы для анализа. Дайте заключение о качестве. При проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: две банки имеют массу по 306 г; одна – 294; остальные – по 300 г. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

Критерии оценки:

2 балла выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.

1,5 балла выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

1 балл выставляется студенту, если кейс решен правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.

0,5 балла выставляется студенту, если кейс решен неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Варианты контрольной работы по темам 1 «Молоко, молочные и жировые продукты. Состояние рынка молока, молочной и жировой продукции», 2 «Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства», 3 «Кисломолочные продукты», 4 «Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы», 5 «Масло коровье»

Индикатор достижения: 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

Вариант 1

1. Какова биологическая ценность молока и молочных продуктов?
2. Как производится отбор и подготовка проб молока и молочных продуктов для лабораторного исследования?
3. Как производится органолептическое исследование молока?

Вариант 2

1. Каков ход определения плотности молока? Как он изменится при снятии жира, разбавлении молока, одновременном снятии жира и разбавлении?
2. Каковы принцип метода и ход определения количества жира в молоке по Герберу?
3. Как определить содержание сухого вещества, влаги в молоке лабораторным и расчетным методом?

Вариант 3

1. Как определяется кислотность молока и молочных продуктов? в каких единицах?
2. Как определяют наличие консервантов в молоке? Допустимо ли их присутствие?
3. Как определяют достаточность пастеризации молока? Какие ферменты присутствуют в сыром молоке?

Вариант 4

1. Какие показатели характеризуют свежесть и натуральность молока?
2. Плотность молока при температуре 20 °С 1,038; содержание жира 2,8%; кислотность 18° Т. Дайте оценку качества молока.
3. На титрование 10 см³ молока израсходовано 2 см³ 0,1 н. раствора щелочи. Рассчитайте кислотность молока и сопоставьте с нормой.

Вариант 5

1. Плотность молока при температуре 20 °С по показаниям лактоденситометра 29, содержание жира 3,3%. Рассчитайте обезжиренный остаток, сопоставьте с гигиеническими нормами.
2. На титрование 5 г сметаны израсходовано 3,8 см³ 0,1 н. раствора гидроксида натрия. Рассчитайте кислотность в градусах Тернера.
3. В детский сад 11 октября доставлены творог и кефир. Творог фасованный, изготовлен 9 октября из пастеризованного молока. Цвет творога молочно-белый, вкус обычный, запах молочно-кислый, резковатый, консистенция однородная, без посторонних примесей. Кефир в бутылках изготовлен 10 октября. Цвет кефира молочно-белый, вкус и запах молочно-кислые, консистенция неоднородная, произошло отделение сыворотки и газообразование. Оцените доброкачественность творога и кефира. Возможно ли использование этих продуктов в питании детей?

Варианты контрольной работы по темам 6 «Сыры», 7 «Мороженое», 8 «Детские молочные продукты», 9 «Химический состав и свойства жиров», 10 «Растительные масла», 11 «Маргариновая продукция», 12 «Майонезная продукция», 13 «Жиры животные топленые»

Индикатор достижения: 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

Вариант 1

1. Молоко коровье. Особенности химического состава, пищевая и биологическая ценность. Способы обработки молока, ассортимент. Оценка качества молока, дефекты, условия и сроки хранения.

2. Майонез. Классификация, особенности производства, современный ассортимент и оценка качества.

3. Назовите дефекты, с которыми масло коровье не допускается к реализации.

4. При приемке по качеству сыра Костромской установлено, что сыр хорошего вкуса, но слабовыраженного аромата; с удовлетворительной консистенцией; нормальным цветом и рисунком, хорошего внешнего вида и упаковки. Через 30 суток хранения при температуре 12⁰С и относительной влажности 85% сыр приобрел кислый вкус, легкую горечь, плотную консистенцию. Дайте заключение о качестве сыра до и после хранения в соответствии с требованиями ГОСТ.

Вариант 2

1. Сметана. Химический состав, пищевая и диетическая ценность. Факторы, формирующие качество; ассортимент. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.

2. Экспертиза качества растительных масел. Порядок и методы проведения экспертизы.

3. По каким дефектам яйца относят к пищевым неполноценным и техническому браку?

4. Составьте производственную марку и маркировку Голландского сыра, выработанного в г. Калев 6 августа 2014 г., заводом № 72, ванна № 7.

Вариант 3

1. Сыры сычужные твердые. Пищевая ценность, классификация, краткая характеристика ассортимента. Факторы, формирующие качество.

2. Жиры топленые. Классификация, ассортимент, особенности производства. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.

3. Перечислите показатели качества, нормируемые ГОСТом на молоко коровье пастеризованное, характеризующие свежесть и санитарно-гигиеническое состояние.

4. При приемке по качеству сметаны были установлены следующие показатели: вкус нежный, кисломолочный, со слабым привкусом топленого масла; консистенция однородная, слегка крупчатая; жирность – 30%. Сделайте заключение о качестве сметаны в соответствии с требованиями ГОСТ. Укажите условия и сроки хранения сметаны.

Вариант 4

1. Сливки. Пищевая ценность, классификация, ассортимент. Оценка качества, условия и сроки хранения.

2. Кулинарные жиры. Определение продукта, потребительские достоинства и назначение, особенности производства, требования к качеству, упаковке и хранению.

3. Укажите физико-химические и микробиологические показатели качества мороженого, нормируемые ГОСТ.

4. При приемке по качеству творога обезжиренного были установлены следующие показатели: цвет белый, консистенция рассыпчатая, вкус и запах молочнокислый со слабой горечью. Сделайте заключение о качестве творога в соответствии с требованиями ГОСТ. Укажите условия и сроки хранения творога.

Вариант 5

1. Кисломолочные напитки. Пищевая и диетическая ценность, классификация, краткая характеристика ассортимента. Оценка качества кефира, простокваши. Основные дефекты, условия и сроки хранения.

2. Маргарин. Определение продукта, пищевая ценность, классификация, ассортимент. Факторы, формирующие качество.

3. Укажите особенности состава и свойств молока белкового, топленого и витаминизированного.

4. В магазин поступила партия масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. При приемке по качеству установлено: вкус и запах - характерные для подсолнечного масла, но выражены слабо; масло прозрачное, одновременно хорошо просматривается «сетка» и осадок; кислотное число – 0,5 мг КОН, цветное число – 12 мг йода, массовая доля влаги и летучих веществ – 0,1%, нежировых примесей – 0,03%. Сделайте заключение о качестве масла в соответствии с требованиями ГОСТ.

Вариант 6

1. Сыры сычужные мягкие. Пищевая ценность, краткая характеристика ассортимента. Особенности производства, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

2. Способы получения и очистки растительных масел.

3. Перечислите показатели качества, нормируемые ГОСТ на сметану, характеризующие свежесть и санитарно-гигиеническое состояние.

4. В магазин поступила партия сладкосливочного Любительского несоленого масла в картонных ящиках массой нетто 600 кг. При приемке по качеству установлено: маркировка – правильная, цвет – неоднородный, консистенция – крошливая, кислый вкус. Определите объем выборки и сделайте заключение о качестве масла в соответствии с требованиями ГОСТ.

Вариант 7

1. Сгущенные молочные консервы. Пищевая ценность, ассортимент. Особенности производства, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

2. Идентификация и экспертиза качества сыров. Порядок и методы проведения экспертизы.

3. Укажите особенности состава и пищевой ценности Крестьянского, Бутербродного и Шоколадного коровьего масла.

4. При приемке по качеству масла подсолнечного, установлены следующие показатели: цветность по йоду – 19 мг.; кислотное число – 1,5 мг.; отстой – 0,07%; влага и летучие вещества – 0,19%. Сделайте заключение о качестве масла подсолнечного в соответствии с требованиями ГОСТ.

Вариант 8

1. Рассольные сыры. Пищевая ценность, краткая характеристика ассортимента. Особенности производства, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

2. Идентификация и экспертиза качества животных топленых жиров. Порядок и методы проведения экспертизы.

3. Перечислите органолептические и физико-химические показатели качества йогуртов.

4. В магазин поступило масло Крестьянское несоленое в картонных ящиках в количестве 50 шт. При приемке по качеству установлено, что упаковка и маркировка – правильная, цвет – однородный, консистенция и внешний вид – удовлетворительные, слабосалистый привкус. Дайте заключение о качестве масла в соответствии с требованиями ГОСТ.

Вариант 9

1. Переработанные сыры (плавленые). Пищевая ценность, классификация, ассортимент. Особенности производства, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

2. Идентификация и экспертиза качества сметаны. Порядок и методы проведения

экспертизы.

3. Укажите отличительные признаки свиного жира от говяжьего.

4. В магазин 10 октября в 10.00 ч поступила партия простокваши 2,5% жирности в количестве 80 ящиков и партия молока 2,5% жирности в количестве 150 ящиков. В удостоверении о качестве указаны дата и час выработки продукции соответственно 9 октября 8.00 ч и 10 октября 8.00 ч. Конечный срок реализации обозначен «10» и «11» соответственно. Сделайте заключение о возможности реализации продукции, если простокваша имеет однородный сгусток без газообразования, отделение сыворотки от объема продукции -2%, кислотность – 118 Тернера. Молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком, кислотность 20 Тернера. Сделайте заключение о качестве продукции и определите дату конечного срока реализации в соответствии с требованиями ГОСТ.

Вариант 10

1. Масло коровье. Пищевая ценность, классификация, ассортимент. Факторы, формирующие качество.

2. Идентификация и особенности экспертизы кисломолочных напитков. Порядок и методы проведения экспертизы .

3. Укажите особенности производства сыров типа Чеддер, Рокфор и переработанных (плавленных).

4. При приемке по качеству маргарина Молочный установлено: вкус и запах – слабо-выраженный молочно-кислый; консистенция пластичная, легкоплавкая; поверхность среза сухая, матовая; цвет светло-желтый с незначительной пестротой. Сделайте заключение о качестве маргарина в соответствии с требованиями ГОСТ. Укажите условия и сроки хранения фасованного маргарина.

Вариант 11

1. Творог и творожные изделия. Пищевая и диетическая ценность, классификация, ассортимент. Факторы, формирующие качество, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

2. Идентификация и экспертиза масла коровьего. Порядок и методы проведения экспертизы.

3. Перечислите основные показатели качества молока сгущенного с сахаром.

4. В магазин 26 сентября в 14.00 ч поступили 250 ящиков с молоком 2,5% жирности и 90 ящиков с кефиром 3,2% жирности. В удостоверении о качестве указаны дата и час выработки продукции: 25 сентября 8.00 ч. На упаковке обозначен конечный срок реализации «26». При приемке товара по качеству установлено, что молоко имеет чистые вкус и запах, цвет – белый со слегка желтоватым оттенком, по внешнему виду и консистенции – однородная жидкость без осадка. Кефир имеет кисломолочный острый вкус и запах, цвет – молочно-белый с кремоватым оттенком, консистенция – неоднородная. Отстой сыворотки составляет 3% от объема продукта. Сделайте заключение о качестве продукции и определите дату конечного срока реализации в соответствии с требованиями ГОСТ.

Вариант 12

1. Мороженое. Химический состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент. Факторы, формирующие качество, оценка качества, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.

2. Идентификация и экспертиза качества молока коровьего. Порядок и методы проведения экспертизы.

3. Перечислите показатели качества, нормируемые ГОСТом на масло подсолнечное, характеризующие свежесть и натуральность.

4. При приемке по качеству кулинарного жира «Белорусский» установлено: цвет жира – светло-желтый; консистенция при температуре 18⁰С – твердая; характерные привкус и запах говяжьего жира; кислотное число – 0,72 мг КОН; массовая доля влаги – 0,21%. Сделайте заключение о качестве жира в соответствии с требованиями ГОСТ.

Вариант 13

1. Сухие молочные консервы. Пищевая ценность, ассортимент. Особенности произ-

водства, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

2. Яйца куриные. Строение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Оценка качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.

3. Укажите особенности состава и свойств маргаринов: шоколадный, сливочный и солнечный.

4. При приемке сыра Советского высшего сорта установлено: маркировка и упаковка полная и правильная; внешний вид – удовлетворительный; вкус и запах – хорошо выраженный, сладковатый, слегка пряный; консистенция хорошая, глазки – круглой формы, неравномерно расположенные; в одной головке сыра обнаружена сильно колющаяся консистенция. Дайте заключение о качестве поступившего сыра в соответствии с требованиями ГОСТ.

Вариант 14

1. Кисломолочные сыры. Пищевая ценность, ассортимент. Особенности производства, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Идентификация и экспертиза качества маргарина. Порядок и методы проведения экспертизы.

2. Перечислите органолептические и физико-химические показатели качества майонеза.

3. При приемке по качеству молока коровьего двух видов – пастеризованного 3,2% жирности, и белкового 2,5% жирности установлено: вкус и запах - чистые; цвет - белый со слегка желтоватым оттенком; консистенция и внешний вид - однородная, без осадка, плотность пастеризованного 1,027 г/кв. см., белкового – 1,034 г/кв см. Сделайте заключение о качестве молока в соответствии с требованиями ГОСТ.

Вариант 15

1. Полутвердые сыры (типа Латвийского). Пищевая ценность, краткая характеристика ассортимента, особенности производства. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

2. Первичная обработка молока (очистка, пастеризация, нормализация, гомогенизация); сущность, влияние на потребительские свойства.

3. Перечислите основные показатели качества кулинарных жиров.

4. При приемке по качеству яиц столовых установлено: воздушная камера яиц- 6 мм.; масса одного яйца - 57,2 г., а 10 штук. - 580 г. Через 20 суток хранения при температуре 18⁰С и относительной влажности воздуха 70% воздушная камера яйца увеличилась до 9 мм., а масса уменьшилась до 45 г. Установите категорию яйца до и после хранения в соответствии с ГОСТ. Укажите условия и сроки хранения яиц.

Критерии оценки:

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

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

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

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

Задания для творческого рейтинга

Темы рефератов

Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства

Индикатор достижения: 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

1. Сухие вещества молока.
2. Характеристика белков молока.
3. Характеристика углеводов молока.
4. Характеристика липидов молока.
5. Особенности химического состава молока разных видов животных.
6. Приведите классификацию питьевого молока и сливок в зависимости от массовой доли жира, сырья и термической обработки.
7. Назовите органолептические показатели и их особенности для молока и сливок.
8. Физико-химические показатели для молока и сливок.
9. Требования СанПиН для молока и сливок.
10. Условия и сроки хранения молока и сливок.

Тема 3. Кисломолочные продукты

Индикатор достижения: 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

1. Характеристика рынка кисломолочной продукции Краснодарского края.
2. Классификация и характеристика ассортимента кисломолочных изделий.
3. Функциональные кисломолочные напитки и их характеристика.
4. Творожные пасты с добавлением фруктовых соков.
5. Особенности оценки качества экспресс методами кисломолочных напитков.
6. Условия и сроки хранения кисло молочных напитков и творога
7. Новые виды упаковочных материалов для кисломолочных напитков и творога.

Тема 5. Масло коровье

Индикатор достижения: 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

1. Классификация масла из коровьего молока.
2. Ассортимент и особенности различных видов сливочного масла.
3. Способы производства сливочного масла, их преимущества и недостатки.

Тема 11. Маргариновая продукция

Индикатор достижения: 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

1. Пути совершенствования производства маргариновой продукции в РФ
2. Значение в питания диетических видов маргарина
3. Сущность процессов, происходящих при производстве маргарина
4. Сырье в маргариновом производстве, принцип составления рецептур. Схема производства брусковых и мягких наливных маргаринов
5. Маргарин: классификация, ассортимент, требования к качеству.
6. Гидрогенизация и переэтерификация пищевых жиров.
7. Жиры специального назначения: сырье, рецептуры, особенности производства.

Тема 13. Жиры животные топленые

Индикатор достижения: 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

1. Липиды: классификация и общие свойства.

2. Жирные кислоты природных жиров.
3. Свойства жирных кислот и их влияние на качество пищевых жиров.
4. Глицериды пищевых жиров.
5. Вещества, сопутствующие глицеридам в пищевых жирах и их химическая природа (свободные жирные кислоты, фосфолипиды, стерин).
6. Технология получения пищевых топленых жиров: сырье, схема производства из жира сырца и кости.
7. Топленые животные жиры: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству.

Критерии оценки:

4 балла – выставляется обучающемуся, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

3 балла – выставляется обучающемуся, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

2 балла – выставляется обучающемуся, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

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

Структура зачетного задания и экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыров.	10
Вопрос 2. Сырье для производства маргарина. Характеристика сырья.	10
Практическое задание (задача). Предприятие изготовило партию фасованного маргарина 1-го сорта Молочный (масса пачки — 250 г). Масса партии — 6 т в ящиках по 25 кг. Для получения сертификата соответствия экспертом органа по сертификации была отобрана проба и направлена в испытательную лабораторию. Лабораторный анализ объединенной пробы выявил: вкус и запах чистые, выраженные молочные; консистенция при + 18°C плотная, однородная; поверхность среза матовая; цвет светло-желтый; однородный; массовая доля жира — 83%; влаги и летучих веществ — 15; соли — 0,5%. Какое заключение о качестве должна сделать лаборатория? Может ли предприятие-изготовитель по полученным показателям получить сертификат соответствия: а) обязательной сертификации; б) добровольной сертификации? Можно ли реализовать данное масло? Ответ аргументируйте.	20

Задания, включаемые в зачетный и экзаменационный билет

1. В магазин поступила партия консервов Молоко сгущенное с сахаром в количестве 48 ящиков по 40 банок в каждом. Масса нетто банки — 320 г. При приемке обнаружено, что шесть ящиков повреждены и содержат несколько банок со ржавчиной на внешней поверхности и несколько банок со вздутыми доньшками и крышками. Неповрежденные ящики содержат несколько банок с оторванными этикетками. Определите размер выборок и массу объединенной пробы от поступившей партии. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа? Объясните причины возникновения этих дефектов.

2. В магазин поступила партия консервов Какао со сгущенным молоком и сахаром в количестве 30 ящиков по 40 банок в каждом. Масса нетто банки — 400 г. При оценке качества выявлено, что молоко имеет выраженные вкус и аромат натурального какао с молоком и сахаром, вязкую консистенцию с наличием твердых частиц какао-порошка. При проверке массы нетто в выборке обнаружено: две банки массой по 390 г; одна — 380; остальные — по 400 г. Укажите размер выборки, которую нужно отобрать для контроля массы нетто. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

3. В магазин поступила партия консервов Молоко цельное сгущенное с сахаром в количестве 120 ящиков по 30 банок в каждом. Масса нетто банки — 320 г. При оценке качества выявлено, что молоко имеет сладкий вкус с незначительным кормовым привкусом, свойственный ему запах, однородную консистенцию, цвет белый с кремовым оттенком. На нейтрализацию кислот в 25 мл разведенного молока пошло 3,6 мл ОДН раствора NaOH. При проверке массы нетто в выборке обнаружено: три банки имели массу по 315,2 г; две — по 310,4; одна — 328; остальные — по 320 г. Укажите размер выборки, которую нужно отобрать для контроля массы нетто. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

4. В магазин поступила партия сыра Смоленский в количестве 240 кг в ящиках по 15 кг в каждом. Масса нетто сыра — 1 кг. При оценке качества у сыра выявлены: ровная поверхность, покрытая сырной слизью бледно-желтого цвета; консистенция нежная, маслянистая, с уплотнением в центре размером 1 см; тесто ровное, без глазков. Укажите размер выборки, которую нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного сыра?

5. Дайте заключение о качестве сыра Дорогобужский, имеющего ровную, тонкую корку, острые слегка аммиачные вкус и запах, нежную маслянистую консистенцию; в центре имеется уплотнение высотой 2 см; тесто ровное, без глазков; содержание жира — 48%, соли — 3,4, влаги — 51%.

6. В сыре Латвийский обнаружены следующие пороки: кислый вкус; поврежденная корка; слабая горечь; крошливая консистенция; пустой рисунок. Дайте заключение о качестве сыра. Составьте на него маркировку, если сыр произведен в г. Твери, на заводе № 251, во вторую смену, 25 октября.

7. В магазин поступила партия масла Вологодское в количестве 400 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масло расфасовано в пачки по 250 г. При оценке качества обнаружено, что оно имеет невыраженный вкус и запах, крошливую консистенцию, оплавленную поверхность, неоднородный цвет. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного масла? Ваши действия как товароведа?

8. Дайте заключение о качестве сливочного масла соленого, в котором обнаружены следующие пороки: незначительная горечь, слабовыраженная засаленная консистенция, неравномерная посолка.

9. В магазин поступила партия сметаны обыкновенной в бидонах по 50 кг в количестве десять бидонов в каждом. На партию отсутствовал сертификат соответствия. Товароведом магазина была отобрана проба и направлена в лабораторию. При лабораторных испытаниях выявлены чистый кисломолочный вкус со слабым привкусом топленого масла, однородная, в меру густая консистенция. На нейтрализацию кислот в 5 г сметаны пошло 4,3 мл 0,1Н раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Какое заключение о качестве должна дать лаборатория? Можно ли получить сертификат соответствия обязательной сертификации по полученным результатам? Какую ошибку допустил товаровед?

10. В магазин поступила партия творога 18%-й жирности в количестве 250 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Творог расфасован в пачки по 200 г. При оценке качества выявлено, что творог имеет мажущую консистенцию, кисломолочные со слабосквашенным привкусом вкус и запах, на нейтрализацию кислот в 5 г творога пошло 10 мл 0,1Н раствора NaOH. Укажите размер выборки, которую нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный творог? Возможно ли исправить дефекты? Ответ аргументируйте.

11. В магазин поступила партия кефира Фруктовый в пакетах по 0,5 л в количестве 50 ящиков. При оценке качества установлено, что вкус кефира слегка острый, освежающий, кисломолочный, консистенция с нарушенным сгустком, слой отделившейся сыворотки составляет 7,5 мл в одном пакете. Определите размер выборки и массу объединенной пробы от поступившей партии. Соответствует ли фактическое качество кефира требованиям ГОСТ? Может ли товаровед отказаться от приемки кефира, если отделившаяся сыворотка обнаружена: а) только в одном пакете средней пробы; б) во всех пакетах средней пробы?

12. В магазин поступила партия ряженки 6%-й жирности в количестве 230 упаковок по десять пакетов. Емкость пакета — 500 мл. При оценке качества выявлено, что продукт имеет кисломолочный вкус с привкусом пастеризации, плотный сгусток; кремовый цвет; в трех пакетах слой отделившейся сыворотки — по 20 мл; на нейтрализацию кислот в 5 мл простокваши пошло 10 мл 0,1Н раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы?

13. В магазин поступила партия топленого молока жирностью 6% в количестве 120 упаковок по десять пакетов. Емкость пакета — 1л. На партию отсутствовал сертификат соот-

ветствия. Товароведом магазина была отобрана проба и направлена в лабораторию. Анализ в лаборатории показал, что при температуре 16°C плотность молока равна 1,025 г/см³, а на титрование кислот в 10 мл молока пошло 1,9 мл ОДН раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного молока? Объясните причины выявленных дефектов. Какую ошибку допустил товаровед?

14. В магазин поступила партия пастеризованного молока в бутылках жирностью 3,2%. Температура молока — +8°C, кислотность 21°Т. При хранении в подсобном помещении при температуре +15°C в течение 12 часов кислотность молока повысилась до 24°Т. Каковы причины изменения кислотности? Можно ли реализовать такое молоко? Каковы должны быть действия товароведа?

15. В магазин поступила партия пастеризованного молока жирностью 3,5% в пакетах. При лабораторной оценке качества установлено, что молоко имеет температуру +16°C и плотность 1027,5 кг/м³ при этой температуре, а на титрование кислот, содержащихся в 5 мл молока, пошло 1,1 мл 0,1Н раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям ГОСТ? Может ли товаровед отказаться от приемки молока и на каком основании? Какую ошибку допустил товаровед?

16. Сделайте заключение о качестве пастеризованного молока жирностью 1,5%, если при температуре +17°C его плотность составляет 1028 кг/м³, а на титрование кислот, содержащихся в 10 мл молока, пошло 1,8 мл ОДН раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям ГОСТ? Может ли товаровед отказаться от приемки молока и на каком основании?

17. В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный.

По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%.

Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности.

Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.

18. В магазин "Петушок" обратилась покупательница с жалобой на качество купленной сметаны марки "Коровка", так как в пределах срока годности сметана имела горький вкус, неоднородную консистенцию. Проведённая экспертиза качества также установила: содержание жира 12,3%, белка 3,6%, СОМО 1,5%.

Дайте заключение о качестве сметаны. Каковы должны быть действия продавца?

Каковы условия хранения и транспортировки сметаны?

19. В магазин "Мороженое" поступила партия пломбира в картонных ящиках по 25 упаковок в количестве 150 коробок. В результате приёмки по количеству и по качеству было обнаружено внешнее повреждение тары у 15 коробок. Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: содержание молочного жира 10%, СОМО 8%, сахарозы 15%, сухих веществ 35%, кислотность 18 Т, взбитость 80%.

Дайте заключение о соответствии данного мороженого заявленному виду.

Расскажите о последствиях фальсификации продовольственных товаров.

20. В магазин "У дома" поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150г. При приёмке была обнаружена недостача 5 упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%.

Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.

Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?

21. В магазин поступила партия нефасованного маргарина Радуга в количестве 300 кг в ящиках по 20 кг в каждом. При оценке качества объединенной пробы обнаружено: вкус и запах чистые, выраженные молочнокислые; консистенция при +18°C пластичная; поверх-

ность среза блестящая; цвет светло-желтый, однородный; массовая доля жира — 76%; влаги и летучих веществ — 25; соли — 0,5%; на таре имеется плесень. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного маргарина? Ваши действия как товароведа?

22. Предприятие изготовило партию фасованного маргарина 1-го сорта Молочный (масса пачки — 250 г). Масса партии — 6 т в ящиках по 25 кг. Для получения сертификата соответствия экспертом органа по сертификации была отобрана проба и направлена в испытательную лабораторию. Лабораторный анализ объединенной пробы выявил: вкус и запах чистые, выраженные молочные; консистенция при + 18°C плотная, однородная; поверхность среза матовая; цвет светло-желтый; однородный; массовая доля жира — 83%; влаги и летучих веществ — 15; соли — 0,5%. Какое заключение о качестве должна сделать лаборатория? Может ли предприятие-изготовитель по полученным показателям получить сертификат соответствия: а) обязательной сертификации; б) добровольной сертификации? Можно ли реализовать данное масло? Ответ аргументируйте.

23. В магазин поступила партия фасованного маргарина Шоколадный сливочный. Масса нетто пачки маргарина — 400 г. При проверке качества обнаружено: вкус и запах чистые, сладкие с хорошо выраженным привкусом и запахом шоколада и ванилина; консистенция при 18°C пластичная, поверхность среза сухая; цвет шоколадный, однородный; массовая доля жира — 63%; влаги и летучих веществ — 16, сахара — 18, какао-порошка — 2,5%. При проверке массы нетто в десяти пачках обнаружено: две пачки имеют массу по 398 г; четыре — по 403; одна — 396; остальные — по 400 г. Дайте заключение о качестве. Допускается ли реализация маргарина? Ваши действия как товароведа?

24. В магазин поступила партия подсолнечного рафинированного не дезодорированного масла без сертификата соответствия. Для получения сертификата соответствия была отобрана проба и направлена в испытательную лабораторию. Лабораторный анализ объединенной пробы выявил: цветное число — 11 мг йода; кислотное число — 0,3 мг КОН; содержание отстоя — 0,07%; влаги и летучих веществ — 0,05%. Какое заключение о качестве должна сделать лаборатория? Может ли она по проведенным исследованиям выдать сертификат соответствия? Можно ли реализовать данное масло? Правомочен ли был руководитель магазина отбирать пробу в данной ситуации? Ответ аргументируйте.

25. Дайте заключение о качестве и определите вид подсолнечного масла, обладающего прозрачностью, свойственным ему запахом; цветное число — 17 мг йода; кислотное число — 2,2 мг КОН; содержание влаги и летучих веществ — 0,15%. При проверке массы нетто в десяти бутылках по 700 г (по маркировке) было обнаружено: две бутылки имеют массу 670 г; одна — 750; одна — 660; остальные — 700 г. Возможна ли реализация такого масла? Ваши действия как товароведа?

26. Дайте заключение о качестве и определите вид масла кукурузного, имеющего следующие показатели: прозрачное; вкус, свойственный кукурузному маслу; цветное число — 19 мг йода; кислотное число — 0,3 мг КОН; не омыляемых веществ — 1%. При проверке массы нетто в десяти бутылках обнаружено: одна бутылка — 396 г; три — по 405; четыре — по 390; остальные — по 400 г. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

27. В магазин поступила партия фасованного в бутылки кукурузного масла. Масса нетто бутылки — 400 г. При оценке качества обнаружено, что оно прозрачное, без осадка, имеет вкус и запах, свойственные кукурузному маслу; содержание влаги — 0,18%; кислотное число — 0,8 мг КОН. При проверке массы нетто в десяти бутылках обнаружено: четыре бутылки имеют массу 380 г, две — 410, одна — 405, остальные — 400 г. Определите вид масла и дайте заключение о его качестве. Возможна ли реализация данного масла? Ваши действия как товароведа?

28. В магазин поступила партия нерафинированного рапсового масла 1-го сорта в количестве 40 ящиков по десять бутылок в каждом. Масса нетто бутылки — 0,9 кг. При лабораторном анализе выявлено: легкое помутнение; запах, свойственный рапсовому маслу; кислотное число — 7 мг КОН/г; цветное число — 97 мг йода; массовая доля нежировых примесей — 0,17%; массовая доля влаги и летучих веществ — 0,24%. Дайте заключение о

качестве. Возможна ли реализация данного масла? Ваши рекомендации по использованию.

29. При проверке магазина госинспектор запретил реализацию соевого рафинированного дезодорированного масла, имеющего кислотное число 0,5 мг КОН, массовая доля влаги и летучих веществ — 0,09%, цветное число — 10 мг J2, перекисное число — 9 моль/кг, йодное число — 130 г J2/100 г. Обосновав свой запрет тем, что при проверке массы нетто в десяти бутылках было обнаружено: три бутылки имеют массу по 570 г; одна — 573; две — по 578; остальные — по 575 г. Дайте заключение о качестве. Правильны ли действия госинспектора? Ваши действия как товароведа?

30. Дайте заключение о качестве горчичного нерафинированного масла, имеющего прозрачность и кислотное число 7 мл КОН; массовую долю влаги и летучих веществ — 0,18%; йодное число — 100 г J2/100 г; нежировые примеси — 0,04%. При проверке массы нетто в десяти бутылках было обнаружено: три бутылки имеют массу по 247 г; одна — 498; одна — 503; остальные — по 250 г. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

31. В магазин поступила партия фасованного бараньего топленого жира (в пачках по 300 г) в/с. Масса партии — 450 кг в ящиках по 15 кг. При оценке качества выявлено: цвет бледно-желтый с зеленоватым оттенком; вкус приятный поджаристый; консистенция плотная; массовая доля влаги — 0,4 %; кислотное число — 2,3 мг КОН. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы. Дайте заключение о качестве. При проверке массы нетто в пяти пачках оказалось: одна пачка имеет массу 302 г; одна — 297; остальные — по 300 г. Возможна ли реализация данного жира? Ваши действия как товароведа?

32. На оптовую базу 5 сентября поступила партия нефасованного костного топленого жира (в бочках по 40 кг) 1-го сорта. Масса партии — 1600 кг. Жир хранился в холодильниках при температуре -2 ... -4°C. При оценке качества 20 апреля выявлено: цвет желтый с сероватым оттенком, вкус приятный поджаристый, консистенция жидкая, массовая доля влаги — 0,26%; кислотное число — 2,4 мг КОН. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного жира? Объясните причины возникших дефектов.

33. Дайте заключение о качестве свиного топленого жира в пачках по 250 г, имеющего: белый цвет с бледно-голубым оттенком; приятный поджаристый вкус; мазеобразную консистенцию; массовую долю влаги — 0,2%; кислотное число — 1,1 мг КОН. При проверке массы нетто в пяти пачках оказалось: одна пачка имеет массу 245 г; одна — 240; остальные — 250 г. Возможна ли реализация данного жира? Ваши действия как товароведа?

34. Дайте заключение о качестве майонеза Горчичный, имеющего однородную сметанообразную консистенцию с единичными пузырьками воздуха; кремовато-желтый цвет; содержание жира — 35%; при определении стойкости объем неразрушенной эмульсии составил 9,5 см³. При проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: две банки имеют массу по 256 г; одна — 245; остальные — по 250 г. Возможна ли реализация данной партии, если в маркировке указана масса нетто банки 250 г? Ваши действия как товароведа?

35. В магазин поступила партия майонеза Провансаль без сертификата соответствия в количестве 1200 кг в коробках по 10 кг в каждой. Майонез расфасован в полимерные пакеты по 100 г. Для получения сертификата соответствия экспертом органа по сертификации была отобрана проба и направлена в испытательную лабораторию. Лабораторный анализ объединенной пробы выявил: консистенция однородная, сметанообразная с единичными пузырьками воздуха; кремовато-желтый цвет; содержание жира — 67%, при определении стойкости объем неразрушенной эмульсии составил 9,9 см³. Какое заключение о качестве должна сделать лаборатория? Может ли она по проведенным исследованиям выдать сертификат соответствия? Ответ аргументируйте.

36. Дайте заключение о качестве маргарина Любительский, имеющего чистый, выраженный молочнокислый вкус и запах со слабым привкусом сливочного масла; консистенцию при +18°C пластичную, поверхность среза блестящую, цвет светло-желтый, однородный; массовую долю жира — 85%; влаги и летучих веществ — 14; соли — 1,1%. При проверке массы нетто в 10 пачках по 250 г (по маркировке) обнаружено: две пачки имеют массу

по 247 г; одна — 245; одна — 255; остальные — по 250 г. Возможна ли реализация данного маргарина? Ваши действия как товароведа?

Типовой перечень вопросов к зачету:

1. Химический состав коровьего молока. Молочный жир.
2. Химический состав коровьего молока. Белковые вещества.
3. Химический состав коровьего молока. Углеводы.
4. Химический состав коровьего молока. Минеральные вещества.
5. Химический состав коровьего молока. Ферменты.
6. Химический состав коровьего молока. Витамины.
7. Физические свойства молока.
8. Сенсорные свойства молока.
9. Пищевая ценность молока.
10. Требования к молоку при приемке.
11. Очистка молока.
12. Нормализация молока.
13. Сепарирование молока.
14. Гомогенизация молока
15. Роль молока в питании населения.
16. Изменение свойств молока под влиянием различных факторов.
17. Особенности состава молока различных сельскохозяйственных животных.
18. Чужеродные вещества молока.
19. Хранение молока.
20. Физико-химические свойства молока, характеризующие его качество.
21. Ассортимент молока.
22. Правила отбора проб молока.
23. Пищевая ценность сливок.
24. Ассортимент сливок.
25. Дефекты питьевого молока и сливок. Требования к упаковке и условиям хранения
26. Требования к качеству питьевого молока и сливок.
27. Биотехнология производства кисломолочных напитков.
28. Ассортимент кисломолочных напитков.
29. Способы производства кисломолочных напитков.
30. Диетические и лечебно-профилактические свойства кисломолочных напитков.
31. Ассортимент кисломолочных напитков лечебно-профилактического назначения.
32. Пищевая ценность кисломолочных напитков.
33. Классификация кефира
34. Органолептические и химические показатели кефира
35. Классификация ряженки
36. Органолептические и химические показатели ряженки
37. Сметана. Пищевая ценность.
38. Органолептические и химические показатели сметаны
39. Формирование качества сметаны при производстве. Биотехнология.
40. Требования к качеству сметаны. Дефекты. Условия хранения.
41. Йогурт. Пищевая ценность
42. Органолептические и химические показатели йогурта
43. Творог и творожные изделия. Пищевая ценность.
44. Творог и творожные изделия. Классификация. Ассортимент.
45. Способы и биохимия производства творога.
46. Молочные консервы пищевая ценность.
47. Классификация молочных консервов.
48. Способы производства молочных консервов.
49. Формирование качества молочных консервов на этапах производства.

50. Ассортимент молочных консервов.
51. Пороки сгущенных и сухих молочных консервов.
52. Молочные продукты сублимационной сушки.
53. Масло коровье пищевая ценность и потребительские свойства.
54. Способы производства масла коровьего.
55. Формирование качества масла коровьего на этапах производства.
56. Пороки масла коровьего.
57. Масло коровье классификация.
58. Масло коровье. Ассортимент.
59. Процессы, происходящие при хранении сливочного масла
60. Показатели, входящие в балльную оценку сливочного масла
61. Требования к качеству сливочного и топленого масла. Дефекты. Упаковка. Хранение масла.

Типовой перечень вопросов к экзамену:

1. Химический состав молока. Роль молока в питании населения.
2. Изменение свойств молока под влиянием различных факторов.
3. Особенности состава молока различных сельскохозяйственных животных.
4. Чужеродные вещества молока.
5. Физико-химические свойства молока, характеризующие его качество.
6. Ассортимент молока.
7. Правила отбора проб молока.
8. Пищевая ценность сливок.
9. Ассортимент сливок.
10. Биотехнология производства кисломолочных напитков.
11. Ассортимент кисломолочных напитков.
12. Способы производства кисломолочных напитков.
13. Диетические и лечебно-профилактические свойства кисломолочных напитков. Ассортимент кисломолочных напитков лечебно-профилактического назначения.
14. Пищевая ценность кисломолочных напитков.
15. Сметана. Пищевая ценность.
16. Формирование качества сметаны при производстве. Биотехнология.
17. Творог и творожные изделия. Пищевая ценность.
18. Творог и творожные изделия. Классификация. Ассортимент.
19. Способы и биохимия производства творога.
20. Молочные консервы пищевая ценность. Классификация молочных консервов.
21. Способы производства молочных консервов. Формирование качества молочных консервов на этапах производства.
22. Ассортимент молочных консервов.
23. Пороки сгущенных и сухих молочных консервов.
24. Молочные продукты сублимационной сушки.
25. Масло коровье пищевая ценность и потребительские свойства.
26. Способы производства масла коровьего. Формирование качества масла коровьего на этапах производства.
27. Пороки масла коровьего.
28. Масло коровье классификация. Ассортимент.
29. Сыры. Пищевая ценность и потребительские свойства. Общая классификация сыров.
30. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыров.
31. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств сыра.
32. Сыры сычужные. Классификация. Ассортимент. Товароведная характеристика
33. Сыры кисломолочные. Классификация. Ассортимент. Товароведная характеристика.
34. Сыры переработанные. Классификация. Ассортимент. Товароведная характеристика. Маркировка сыров.

35. Пороки сыров и причины их возникновения.
36. Мороженое. Пищевая ценность.
37. Формирование качества мороженого на этапах производства.
38. Мороженое. Классификация. Ассортимент.
39. Пороки мороженого.
40. Состав и свойства женского молока.
41. Методы приближения молочных смесей к женскому молоку.
42. Детские молочные продукты. Классификация. Ассортимент.
43. Основные компоненты природных жиров. Вещества, сопутствующие жирам.
44. Пигменты жиров. Роль жиров в питании человека и их биологические свойства.
45. Способы обработки жиров
46. Разделение глицеридов. Классификация пищевых жиров.
47. Сырье для производства растительных масел. Характеристика.
48. Производство растительных масел.
49. Рафинация растительных масел.
50. Ассортимент и товароведная характеристика растительных масел.
51. Животные топленые жиры. Характеристика сырья.
52. Способы производства животных топленых жиров.
53. Ассортимент и товароведная характеристика животных топленых жиров.
54. Пищевая ценность животных топленых жиров. Функциональное назначение.
55. Маргарин. Химический состав, пищевая ценность.
56. Сырье для производства маргарина. Характеристика сырья.
57. Формирование качества маргарина на этапах производства.
58. Классификация маргаринов.
59. Ассортимент и товароведная характеристика маргаринов.
60. Дефекты маргарина и причины их возникновения.
61. Пищевая ценность и функциональное назначение кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров.
62. Кулинарные жиры. Товароведная характеристика.
63. Кондитерские жиры. Товароведная характеристика.
64. Хлебопекарные жиры. Товароведная характеристика.
65. Майонез. Химический состав, пищевая ценность. Сырье для производства майонеза. Характеристика сырья. Формирование качества майонеза на этапах производства.
66. Классификация майонезов. Ассортимент и товароведная характеристика.
67. Дефекты майонеза и причины их возникновения.
68. Спреды. Химический состав, пищевая ценность.
69. Сырье для производства спреда. Характеристика сырья. Формирование качества спреда на этапах производства.
70. Классификация спредов.
71. Ассортимент и товароведная характеристика спредов.
72. Дефекты спредов и причины их возникновения.

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

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

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

				<p>вать 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,</p>	

				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	
		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	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 Умеет верно и в полном объеме: вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции	

			<p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные 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» «зачтено»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями:</p>	Повышенный

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

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

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

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

				<p>бования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	
			<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
<p>50 – 69 баллов</p>	<p>«удовлетворительно» «зачтено»</p>	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия в сфере товаро-ведной, 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 зару-</p>	<p>Базовый</p>

				<p>бежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия в сфере товаровой, 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 качества</p>	

				венных и количественных показателей продукции
			ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>
			ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь	<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>
			ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, мето-	Знает на базовом уровне, с ошибками: нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомен-

			<p>ды идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p>	<p>дации 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 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</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</p>	

		<p>технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия</p>	<p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p>	<p>характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства Умеет на базовом уровне, с ошибками: вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции</p> <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 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>	
		<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 на базовом уровне, с ошибками: нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять нормативную и техни-</p>	

				<p>ческую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	
			<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p>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>	
<p>менее 50 баллов</p>	<p>«неудовлетворительно» «не зачтено»</p>	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию</p>	<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;</p>	<p>Компетенции не сформированы</p>

				<p>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>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 ка-</p>

				<p>ественные 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 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>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</p>	<p>ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результа-</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и</p>	

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

				<p>нять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	
			<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p>Не знает на базовом уровне: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Не умеет на базовом уровне: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	