

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 15.10.2024 13:24:25

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdeba827768ff1710b011a9b70c51ac10ca6a5a1f10ca9199



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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА

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



**Кафедра торговли и общественного питания**

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

**Б1.В.11.01 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА МОЛОЧНЫХ И ЖИРОВЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки 38.03.07  
Товароведение

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

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **прикладной бакалавриат**

Краснодар  
2019 г.

**Рецензенты:**

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

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров»:**

**Цель изучения дисциплины** – раскрытие закономерностей формирования ассортимента, потребительских свойств и качества молочных и жировых товаров, приобретение студентами глубоких и прочных теоретических знаний, а также формирование умений и навыков вести грамотный диалог с производителями продукции по обеспечению надлежащего качества молочных и жировых товаров на разных этапах жизненного цикла.

**Задачи дисциплины:** изучение состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения, основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов, основных положений Технических регламентов на данную продукцию; изучение основ технологии классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков; изучение требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах; изучение упаковки, маркировки и хранения, умение анализировать рынок продовольственных товаров, пользоваться нормативной документацией. уметь идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции. уметь выявлять дефекты и фальсификацию; уметь выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов; уметь создавать необходимые условия на всех этапах товародвижения, правила товарного соседства

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Т.Б. Брикота, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

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

Зав. КТП, к.э.н., доцент

  
(подпись)

С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6



СОГЛАСОВАНО

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

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>8</b>
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>11</b>
<b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>11</b>
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>21</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....</b>	<b>27</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>34</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>35</b>
<b>Лист регистрации изменений.....</b>	<b>48</b>
<b>Приложения:</b>	

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

# **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

## **1.1 Цель дисциплины**

Цель изучения дисциплины «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров» является усвоение теоретических знаний о товарах животного происхождения и приобретение практических умений их оценки и обеспечения сохраняемости на всех этапах товародвижения, а также позволяющих специалистам рационально осуществлять свою профессиональную деятельность, квалифицированно решать вопросы ассортимента, качества, пищевой ценности, условий и сроков хранения продовольственных товаров; потерь товаров и мер по их снижению.

## **1.2 Учебные задачи дисциплины**

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения, основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов, основных положений Технических регламентов на данную продукцию;
2. Изучение основ технологии классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков;
3. Изучение требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах;
4. Изучение упаковки, маркировки и хранения.
5. Умение анализировать рынок продовольственных товаров, пользоваться нормативной документацией.
6. Уметь идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции.
7. Уметь выявлять дефекты и фальсификацию;
8. Уметь выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов;
9. Уметь создавать необходимые условия на всех этапах товародвижения, правила товарного соседства.

## **1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

Дисциплина Б1.В.11.01 «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих предметов: «Химия», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Инструментальные методы исследования в товароведении», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Сенсорный анализ потребительских товаров», «Безопасность товаров», «Технология хранения и транспортирования товаров», «Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции», «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе», «Биохимия в товароведении».

Для успешного освоения дисциплины «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров», студент должен:

1. Знать: химический состав и свойства продовольственных товаров, их пищевую ценность, особенности оценки качества и правила сертификации, идентификации, упаковки и маркировки; условия и сроки хранения, транспортирования, процессы, происходящие при хранении; виды потерь, причины их возникновения, порядок списания, методы консервирования; товароведную характеристику товаров однородных групп растительного и животного происхождения; роль сырья и технологии в формировании качества молочных и жировых товаров; факторы и показатели безопасности; классификацию молочных и жировых товаров; процессы при производстве и хранении; характеристику ассортимента; требования к качеству, маркировке.
2. Уметь: провести приемку молочных и жировых товаров по качеству с проверкой сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность; определить вид, категорию упитанности мяса, возраст животного, определить термическое состояние,

свежесть, дефекты молочных и жировых товаров; отобрать средние образцы от партии; провести экспертизу молочных и жировых товаров по стандартным физико-химическим показателям; оформить протоколы испытаний и идентификации; обеспечить оптимальные условия хранения продукции; распознавать отдельные виды и наименования товаров, входящих в групповой ассортимент; определять пищевую ценность, оценивать качество, диагностировать дефекты основных товаров, применять правила сертификации и идентификации; обеспечивать сохраняемость товаров, рассчитывать потери, применять нормы потерь; разрабатывать мероприятия по их сокращению, разбираться в маркировке, выбирать необходимую упаковку.

3. Владеть: элементами работы с нормативно-технической документацией; сопроводительными документами, проведения идентификации товаров.

Изучение дисциплины «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров» необходимо для дальнейшего изучения дисциплины «Таможенная экспертиза», а также прохождения практик и выполнения выпускной квалификационной работы.

#### 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	5 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	180		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	70,25	16,25	48,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	70	16	48
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	28 (4)	6 (4)	16 (6)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	42 (14)	10 (4)	32 (10)
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	109,75	163,75	131,75
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	109,75	160	131,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	3,75	-

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

#### 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

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

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

1. **Знать:** российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность молочных и жировых товаров

**2. Уметь:** использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества молочных и жировых товаров

**3. Владеть:** навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки молочных и жировых товаров

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

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

**1. Знать:** номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности молочных и жировых товаров, химический состав и пищевую ценность молочных и жировых товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент молочных и жировых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции

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

**3. Владеть:** методами управления ассортиментом и качеством молочных и жировых товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества молочных и жировых товаров на всех этапах товародвижения

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

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

**1. Знать:** основные методы оценки качества, безопасности и идентификации молочных и жировых товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь.

**2. Уметь:** проводить оценку качества и безопасности молочных и жировых товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери

**3. Владеть:** методологией оценки качества и безопасности молочных и жировых товаров; методами идентификации и выявления фальсификации молочных и жировых товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь

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

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

**1. Знать:** требования к товарной информации молочных и жировых товаров в соответствии с действующими нормативными документами.

**2. Уметь:** оценивать соответствие товарной информации молочных и жировых товаров требованиям нормативной документации.

**3. Владеть:** методами оценки соответствия товарной информации молочных и жировых товаров требованиям нормативной документации

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

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

**1. Знать:** правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения

соответствия молочных и жировых товаров, методы товарной экспертизы молочных и жировых товаров, особенности других видов оценочной деятельности молочных и жировых товаров.

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

**3. Владеть:** навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия молочных и жировых товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности молочных и жировых товаров

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

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

**1. Знать:** нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность молочных и жировых товаров; правила приемки молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности молочных и жировых товаров

**2. Уметь:** проводить приемку молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к молочным и жировым товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам

**3. Владеть:** навыками приемки молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам

### **1.6 Формы контроля**

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

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 7 семестре – зачет с оценкой;

для очно-заочной формы обучения – в 8 семестре – зачет с оценкой.

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

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

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

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

## II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Тема 1. Молоко, молочные и жировые продукты. Состояние рынка молока, молочной и жировой продукции	Современная классификация молочной и жировой продукции. Состояние российского и международного рынка молока, молочных и жировых продуктов. Перспективные направления производства молочных и жировых продуктов. Научно обоснованные нормы потребления молочной продукции	ПК-8	Входной контроль, интерактивная лекция, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства	Химический состав и свойства основных компонентов коровьего молока и сливок. Образование молока. Факторы, влияющие на состав молока. Особенности химического состава молока других видов животных. Физико-химические свойства коровьего молока. Биохимические, химические и физические процессы, протекающие в молоке под воздействием различных факторов. Влияние термической обработки на качество и сохраняемость молока. Чужеродные вещества молока	ПК-8	Лекция, лабораторное занятие, форум, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Кисломолочные продукты	Пищевое и диетическое значение кисломолочных продуктов. Классификация. Кисломолочные жидкие продукты. Классификация. Биотехнология производства. Формирование качества на этапах производства. Ассортимент кисломолочных жидких продуктов. Основные понятия согласно техническому регламенту. Функциональные кисломолочные жидкие продукты их место в питании человека. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты кисломолочных жидких продуктов. Сметана и продукты на ее основе. Классификация. Пищевая ценность. Формирование качества сметаны на этапах производства. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты сметаны. Творог и творожные продукты. Классификация. Пищевая ценность. Биохимия производства. Способы производства. Ассортимент. Основные понятия согласно техническому регламенту. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты творога	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Лекция, лабораторное занятие, форум, ситуационные задачи, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы	Жидкие молочные консервы. Сгущенные молочные консервы. Классификация. Пищевая ценность. Основы производства, формирование качества на этапах производства. Ассортимент. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты. Сухие молочные консервы. Ассортимент. Пищевая ценность. Способы производства сухих молочных консервов. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты. Молокосодержащие и молочные составные консервы. Состав. Пищевая ценность. Способы производства. Ассортимент. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Лекция, лабораторное занятие, ситуационные задачи, самостоятельная работа студентов

1	2	3	4
Тема 5. Масло коровье	Масло коровье. Химический состав и пищевая ценность. Общая и товароведная классификация. Способы производства и их влияние на свойства, и качество масла. Ассортимент. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты. Топленое масло. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика сырья. Производство. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Интерактивная лекция, лабораторное занятие (форум), контрольная работа №1, самостоятельная работа студентов
Тема 6. Сыры	Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Основы производства, факторы, формирующие видовые особенности и качество сыров. Ассортимент натуральных сычужных сыров. Биохимические процессы, происходящие в сырах при созревании. Изменение качества сыров в процессе хранения. Дефекты сыров. Кисломолочные сыры. Классификация. Особенности производства. Плавленые сыры. Классификация. Особенности сырья, производства и химического состава, пищевая ценность. Ассортимент. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации. Дефекты	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Лекция, лабораторное занятие, ситуационные задачи, самостоятельная работа студентов
Тема 7. Мороженое.	Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика сырья, основы производства. Ассортимент. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации. Дефекты	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11, ПК-12 ПК-13	Лекция, лабораторное занятие, ситуационные задачи, самостоятельная работа студентов
Тема 8. Детские молочные продукты	Сравнительная характеристика химического состава женского молока и коровьего молока. Классификация и ассортимент детских молочных продуктов. Требования, предъявляемые к качеству исходного сырья. Особенности производства детских молочных продуктов: молока, кисломолочных и сухих продуктов. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Лекция, лабораторное занятие, ситуационные задачи, самостоятельная работа студентов
Тема 9. Химический состав и свойства жиров	Химический состав пищевых жиров. Жирные кислоты. Общая характеристика и классификация. Вещества, сопутствующие триглицеридам в жирах. Значение жиров в питании человека. Физические свойства пищевых жиров. Химические изменения жиров в процессе хранения: гидролиз, окисление, осаливание, образование штаффа, высыхание, полимеризация. Изменение жиров при промышленной переработке: гидрогенизация, переэтерификация, разделение глицеридов	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Интерактивная лекция, самостоятельная работа студентов

1	2	3	4
Тема 11. Маргариновая продукция.	Классификация. Химический состав и пищевая ценность маргарина. Производство маргарина. Основное и вспомогательное сырье. Ассортимент и характеристика отдельных видов маргарина. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты маргарина	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Лекция, лабораторное занятие, форум, самостоятельная работа студентов
Тема 12. Майонезная продукция	Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Сырье и технология производства майонеза. Ассортимент. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты майонеза	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Интерактивная лекция, лабораторное занятие, форум, ситуационные задачи, самостоятельная работа студентов
Тема 13. Жиры животные топленые	Характеристика масличного сырья. Классификация. Химический состав и пищевая ценность животных топленых жиров. Производство животных топленых жиров, технологические факторы, формирующие их качество. Рафинация животных топленых жиров. Ассортимент животных топленых жиров и товароведная характеристика. Жиры морских млекопитающих и рыб. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение животных топленых жиров	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Лекция, лабораторное занятие, контрольная работа №2, самостоятельная работа студентов

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

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

#### 1. Стандартные методы обучения:

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

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

- интерактивные лекции;
- форумы;
- ситуационные задачи.

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

#### 4.1 Литература

##### Основная литература:

1. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С., - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 328 с.: ISBN 978-5-394-02988-2 - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=430491>

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

3. Оценка качества молока и молочных продуктов : учеб.-методич. пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Зачесова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 182 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-010352-5. - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=1003269>

##### Нормативно-правовые документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1. <https://base.garant.ru/77690038/>

2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». <http://docs.cntd.ru/document/499050562>

4. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию». <http://docs.cntd.ru/document/902320571>

##### Дополнительная литература:

1. Голубева, Л. В. Технология молока и молочных продуктов. Молочные консервы : учебник и практикум для вузов / Л. В. Голубева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10842-2. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-moloka-i-molochnyh-produktov-molochnye-konservy-431673#page/1>

2. Экспертиза качества молока и молочных продуктов: Лабораторный практикум -

М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 112 с.: 60x90 1/16 ISBN 978-5-16-106776-5 (online) - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=973303>

3. Технология производства молока и молочных продуктов : учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; М. : ИНФРА-М, 2019. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-010304-4. - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=982136>

4. Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров : учебное пособие / О.Б. Рудаков, Э.П. Лесникова, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1954-8. —Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/75530/#1>

5. Мамаев, А.В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А.В. Мамаев, А.О. Куприна, М.В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. —Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/52617/#1>

6. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/93705/#1>

7. Калашникова, С.В. История производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции : учебное пособие / С.В. Калашникова, В.И. Манжесов, И.В. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-3284-4. —Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/108452/#1>

8. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0437-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=500197>

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

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

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

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

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>
3. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

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

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому

регулированию и метрологии (Росстандарт)

<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

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

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
4. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>
5. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/)
6. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/)
7. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
8. Центр независимой потребительской экспертизы [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru)
9. Международная конфедерация обществ потребителей [www.konfop.ru](http://www.konfop.ru)
10. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>
11. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <http://www.codexalimentarius.net>
12. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

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

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

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

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

**Литература: О - 1,2; НПД – 3; Д - 6,7**

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

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.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Пищевая ценность и химический состав молока.
2. Особенности состава молока различных животных.
3. Факторы, влияющие на состав молока.
4. Физико-химические свойства молока.

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

**Литература: О - 1,2; НПД – 3; Д - 1,3,6,8**

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

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.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Какие вещества молока обуславливают пищевую ценность?
2. В чем заключаются особенности состава и свойств белков молока?
3. В чем заключаются особенности состава и свойств молочного сахара?
4. В чем особенности минерального и витаминного состава молока?
5. Перечислите показатели молока безопасности, органолептические и физико-химические, указанные в ФЗ «Технический регламент на молоко и продукты его переработки».
6. Изучите маркировку и упаковку молока.

**Тема 3. Кисломолочные продукты**

**Литература: О - 1,2,3; НПД – 2,3,4; Д - 1,3,6,8**

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

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.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. В чем отличия кефира от простокваши и йогурта?
2. Назовите кисломолочные продукты простого брожения.
3. Особенности состава и пищевой ценности кисломолочных напитков.
4. Особенности состава и пищевой ценности творога и сметаны.

**Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы**  
**Литература: О - 1,2,3; НПД – 2,3,4; Д - 1,2,3,6,8**

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

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.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Назовите отличительные признаки процессов производства различных видов молочных консервов?
2. Перечислите основные показатели качества, нормируемые ГОСТом на: а) молоко сгущенное; б) молоко сухое?
3. В чем особенности состава и свойств сухих молочных продуктов, предназначенных для детского питания?
4. Составьте блок-схему ассортимента молочных консервов, предназначенных для детского и диетического питания, с учетом их основных классификационных признаков.

**Тема 5. Масло коровье**  
**Литература: О - 1,2,3; НПД – 2,3,4; Д - 1,2,3,6,8**

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Какие товарные наименования масла относятся к сливочному.
2. Назвать определяющие показатели качества масла топленого.
3. Классификация масла из коровьего молока.
4. Ассортимент и особенности различных видов сливочного масла.
5. Способы производства сливочного масла, их преимущества и недостатки.
6. Каково минимальное значение термоустойчивости сливочного масла.

**Вопросы для самоконтроля:**

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

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

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

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.
7. Назовите требования СанПиН.
8. Что такое типичность и развитость рисунка сыра.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Поясните пищевую ценность сыров.
2. Какие сыры относят к группе твердых сычужных сыров с высокой температурой второго подогрева?
3. В чем заключается чеддаризация сырной массы и как она влияет на свойства сыра?
4. Какие сыры относят к группе твердых сычужных сыров с низкой температурой второго подогрева?
5. Как маркируют и упаковывают твердые и мягкие сычужные сыры?
6. Какие дефекты твердых сычужных сыров Вам известны? В чем причины их возникновения?

**Тема 7. Мороженое**

**Литература:** О - 1,2,3;

**НПД – 2,3,4; Д - 1,2,3,5**

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

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?

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Производство мороженого.
2. Классификация и ассортимент мороженого.
3. Упаковывание мороженого.
4. Экспертиза качества мороженого.
5. Хранение, транспортирование и дефекты мороженого.

**Тема 8. Детские молочные продукты**

**Литература:** О - 1,2,3;

**НПД – 2,3,4; Д - 1,2,3,5**

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

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, теленка.

5. Назвать реальный ассортимент детских молочных продуктов для разных возрастных групп.
6. Каким способом изготавливают сухие молочные смеси для детского питания.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Сырье и материалы, используемые в производстве продуктов детского питания
2. Ассортимент продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод. Технология консервов для детского питания на основе овощей
3. Технология консервов для детского питания на основе фруктов
4. Ассортимент и пищевая ценность молочных продуктов для детского питания

**Тема 9. Химический состав и свойства жиров**

**Литература:** О - 1,2; НПД – 2,3,4; Д - 4,6,7,8

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

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.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Пищевая ценность и состав жиров.
2. Классификация жиров.
3. Основные свойства жиров.
4. Органолептические и физико-химические показатели жиров.
5. Изменение жиров при хранении и методы защиты их от порчи.

**Тема 10. Растительные масла**

**Литература:** О - 1,2; НПД – 2,3,4; Д - 4,6,7,8

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Масло извлекают из сырья двумя способами: ... или ....
2. Масло, прошедшее только механическую очистку от примесей, называется ....
3. Полный цикл очистки включает в себя следующие основные операции: фильтрацию; 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?

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Классификация растительных масел согласно Федерального закона «Технический регламент на масложировую продукцию».

2. Методы получения растительных масел.

3. Методы очистки растительных масел.

4. В чем особенности химического состава и пищевой ценности подсолнечного, оливкового и кукурузного масел?

5. Факторы, обуславливающие устойчивость в хранении растительных масел.

6. Как жирнокислотный состав влияет на свойства растительных масел?

**Тема 11. Маргариновая продукция**

**Литература: О - 1,2;**

**НПД – 2,3,4; Д - 4,6,7,8**

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Раскройте состав маргаринов

2. По каким признакам классифицируются маргарины при формировании ассортимента?

3. Какие наименования маргаринов по рецептуре выпускает Кировский маргариновый завод?

4. На каком этапе производства формируется качество маргаринов?

5. Перечислить и пояснить причины дефектов маргаринов.

6. Изменения маргаринов во время хранения

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Особенности состава и пищевая ценность маргарина

2. Характеристика сырья для производства маргарина.

3. Технология получения маргарина.

4. Ассортимент и рецептура маргарина.

5. Экспертиза качества.

6. Условия и сроки хранения маргарина

**Тема 12. Майонезная продукция**

**Литература: О - 1,2;**

**НПД – 2,3,4; Д - 4,6,7,8**

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

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?

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Особенности состава и пищевая ценность майонеза.

2. Характеристика способов производства майонеза.

3. Ассортимент, квалификация и рецептура майонеза.
4. Экспертиза качества майонеза.

### Тема 13. Жиры животные топленые

Литература: О - 1,2; НПД – 2,3,4; Д - 4,6,7,8

#### Вопросы для подготовки к собеседованию:

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?

#### Вопросы для самоконтроля:

1. Что положено в основу классификации жиров?
2. Каково влияние фосфолипидов на пищевую ценность жиров?
3. Какие из сопутствующих жирам веществ относят к факторам риска?
4. Как взаимосвязаны пищевая ценность жиров и их жирнокислотный состав?
5. Основные отличия жиров растительных и животных.
6. В чем сущность гидролитической порчи жиров и как это влияет на вкус и запах жира?
7. Какие виды порчи являются следствием протекания окислительных процессов в жирах?
8. Группы показателей, регламентируемые при обязательной сертификации жиров.

#### 4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

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

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы лекции					практические занятия	формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Молоко, молочные и жировые продукты. Состояние рынка молока, молочной и жировой продукции	2	-	-	2	ИЛ/1	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	8	-	<i>Входной контроль, собеседование</i>
Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства	4	-	4	8	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	8	-	<i>Собеседование, оценка ответов форума</i>
Тема 3. Кисломолочные продукты	2	-	4	6	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	9,75	-	<i>Собеседование, оценка ответов форума</i>
Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы	2	-	4	6	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	8	-	<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 5. Масло коровье	2	-	4	6	ИЛ/1	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к ТК	8	-	<i>Оценка ответов форума, текущий контроль №1 (тестирование)</i>
Тема 6. Сыры	2	-	4	6	-	СЗ/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	8		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>
Тема 7. Мороженое	2	-	4	6	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	8		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>
Тема 8. Детские молочные продукты	2	-	1	3	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	10		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>
Тема 9. Химический состав и свойства жиров	2	-	-	2	ИЛ/1	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	8		<i>Собеседование</i>
Тема 10. Растительные масла	2		3	5	-	СЗ/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	10		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>
Тема 11. Маргариновая продукция	2	-	4	6	-	Ф/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	8		<i>Собеседование, оценка ответов форума</i>
Тема 12. Майонезная продукция.	2		4	6	ИЛ/1	СЗ/1 Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	8		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач, оценка ответов форума</i>
Тема 13. Жиры животные топленые	2		6	8	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	8		<i>Собеседование, контрольная работа №2</i>
<b>Итого:</b>	<b>28</b>		<b>42</b>	<b>70</b>	4	14	-	-	-	-	-	<b>109,75</b>	-	
<b>Зачет с оценкой</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>0,25</b>			-	-	-	
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<b>70</b>	-	-	-	<b>0,25</b>			-	<b>109,75</b>	-	<b>180</b>

Тематический план изучения дисциплины «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров» для студентов **заочной формы обучения** представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы лекции					практические занятия	формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Молоко, молочные и жировые продукты. Состояние рынка молока, молочной и жировой продукции	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 3. Кисломолочные продукты	2	-	2	4	-	Ф/1 СЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	14	-	<i>Собеседование, оценка ответов форума, проверка ситуационных задач, контрольная работа</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	12	-	<i>Собеседование, контрольная работа</i>
Тема 5. Масло коровье	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 6. Сыры	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 7. Мороженое	2	-	2	4	-	СЗ/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	12	-	<i>Собеседование, проверка ситуационных задач, контрольная работа</i>
Тема 8. Детские молочные продукты	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 9. Химический состав и свойства жиров	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 10. Растительные масла	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 11. Маргариновая продукция	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	12	-	<i>Собеседование</i>
Тема 12. Майонезная продукция.	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 13. Жиры животные топленые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
<b>Итого:</b>	<b>6</b>		<b>10</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	-	-	-	-	-	<b>160</b>	-	
<b>Зачет с оценкой</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	-	<b>3,75</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<b>16</b>	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	<b>160</b>	-	<b>180</b>

Тематический план изучения дисциплины «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы лекции					практические занятия	формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Молоко, молочные и жировые продукты. Состояние рынка молока, молочной и жировой продукции	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	10	-	Входной контроль, собеседование
Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства	2	-	4	6	ИЛ/2	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	10	-	Собеседование, оценка ответов форума
Тема 3. Кисломолочные продукты	2	-	2	4	ИЛ/2	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	11,75	-	Собеседование, оценка ответов форума
Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы	-	-	2	2	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	10	-	Собеседование, проверка ситуационных задач
Тема 5. Масло коровье	-	-	2	2	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к ТК	10	-	Оценка ответов форума, текущий контроль №1 (тестирование)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 6. Сыры	2	-	4	6	-	С3/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	10		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>
Тема 7. Мороженое	-	-	2	2	-	С3/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	10		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>
Тема 8. Детские молочные продукты	2	-	2	4	-	С3/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	10		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>
Тема 9. Химический состав и свойства жиров	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	10		<i>Собеседование</i>
Тема 10. Растительные масла	2	-	2	4	-	С3/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	10		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>
Тема 11. Маргариновая продукция	2	-	4	6	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	10		<i>Собеседование, оценка ответов форума</i>
Тема 12. Майонезная продукция.	2	-	4	6	ИЛ/2	С3/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	10		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>
Тема 13. Жиры животные топленые	2	-	2	4	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собес.	10		<i>Собеседование, контрольная работа №2</i>
<b>Итого:</b>	<b>16</b>		<b>32</b>	<b>48</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>131,75</b>	<b>-</b>	
<b>Зачет с оценкой</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>48</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>131,75</b>	<b>-</b>	<b>180</b>

\*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров» определены в «Методическом пособии по проведению лабораторных занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 38.03.07 Товароведение

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
Ф	Форум
С	Собеседование
Лит	Работа с литературой
ТК	Текущий контроль
СЗ	Ситуационные задачи

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров», для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

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

**1. Тепловой эффект химической реакции не зависит от:**

- Природы исходных веществ
- Состояния исходных веществ
- Конечных продуктов
- Пути реакции, т.е. числа промежуточных стадий

**2. Наиболее активно корродирует**

- Техническое железо
- Химически чистое железо
- Железо, покрытое слоем олова
- Сплав железа с хромом и никелем

**3. Из каких элементарных частиц состоят ядра атомов всех химических элементов: 1. протон; 2. нейтрон; 3. электрон.**

- 1;
- 1 и 2;
- 2 и 3;
- 1 и 3.

**4. Организационные мероприятия по сокращению потерь включают в себя:**

- мероприятия по поставке товаров точно в срок
- премирование работников с целью предотвращения и сокращения потерь

- в) маркетинговые исследования
- г) повышение ответственности лиц регулирующих условия хранения товаров

## 2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров» не предусмотрена курсовая работа.

## 3 Вопросы к зачету с оценкой

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету с оценкой
1.	Липиды. Общая характеристика состава и свойств.
2.	Триглицериды. Строение и свойства.
3.	Предельные жирные кислоты. Строение и свойства, содержание в жирах.
4.	Непредельные жирные кислоты. Строение и свойства, содержание в жирах.
5.	Растительные масла. Общая классификация и ассортимент.
6.	Факторы, формирующие качество растительных масел (сырье, особенности производства).
7.	Топленые животные жиры. Общая классификация и ассортимент.
8.	Факторы, формирующие качество топленых животных жиров (сырье, особенности производства).
9.	Маргарин. Классификация и ассортимент.
10.	Факторы, формирующие качество маргарина (сырье, особенности производства).
11.	Растительные масла. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.
12.	Топленые животные жиры. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.
13.	Маргарин. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.
14.	Майонез. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность.
15.	Факторы, формирующие качество майонеза (сырье, особенности производства).
16.	Экспертиза растительных масел (этапы проведения экспертизы, нормативные документы, акты экспертизы).
17.	Экспертиза топленых животных жиров (этапы проведения экспертизы, нормативные документы, акты экспертизы).
18.	Особенности состава и свойств продуктов переработки яиц.
19.	Масло коровье. Классификация и ассортимент.
20.	Факторы, формирующие качество масла коровьего (сырье, особенности производства).
21.	Сыры сычужные твердые. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность.
22.	Молоко питьевое. Химический состав и пищевая ценность.
23.	Химический состав и пищевая ценность куриных яиц.
24.	Творог и творожные изделия. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность.
25.	Молочные продукты для детского и диетического питания. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность.
26.	Растительные масла. Химический состав и пищевая ценность.
27.	Топленые животные жиры. Химический состав и пищевая ценность.
28.	Маргарин. Химический состав и пищевая ценность.
29.	Процессы, протекающие в жирах при хранении.
30.	Сущность процессов гидрогенизации, переэтерификации и гидропереэтерификации жиров.
31.	Твердые сычужные сыры. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность.
32.	Сухие молочные консервы. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.
33.	Молоко питьевое. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.
34.	Жидкие кисломолочные продукты. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность.
35.	Факторы, формирующие качество питьевого молока (сырье, особенности производства).
36.	Молоко питьевое. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность.
37.	Экспертиза питьевого молока (этапы проведения экспертизы, нормативные документы, акты экспертизы).
38.	Экспертиза жидких кисломолочных продуктов (этапы проведения экспертизы, нормативные документы, акты экспертизы).
39.	Факторы, формирующие качество жидких кисломолочных продуктов (сырье, особенности производства).
40.	Жидкие кисломолочные продукты. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.

41.	Факторы, формирующие качество сухих молочных консервов (сырье, особенности производства).
42.	Молочные консервы. Общая классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность.
43.	Факторы, формирующие качество твердых сычужных сыров (сырье, особенности производства).
44.	Мороженое. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность.
45.	Экспертиза твердых сычужных сыров (этапы проведения экспертизы, нормативные документы, акты экспертизы).
46.	Факторы, формирующие качество мороженого (сырье, особенности производства).
47.	Мороженое. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.
48.	Твердые сычужные сыры. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.
49.	Экспертиза молочных консервов (этапы проведения экспертизы, нормативные документы, акты экспертизы).
50.	Экспертиза мороженого (этапы проведения экспертизы, нормативные документы, акты экспертизы).
51.	Классификация, маркировка, правила приемки куриных яиц.
52.	Экспертиза куриных яиц (этапы проведения экспертизы, нормативные документы, акты экспертизы).
53.	Факторы, формирующие качество творога и творожных изделий (сырье, способы производства).
54.	Экспертиза маргарина (этапы проведения экспертизы, нормативные документы, акты экспертизы).
55.	Кулинарные, хлебопекарные и кондитерские жиры. Особенности химического состава и пищевой ценности.
56.	Сгущенные молочные консервы. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности.
57.	Сыры сычужные мягкие. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество (сырье, особенности производства).
58.	Сыры плавленые. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество (сырье, особенности производства).
59.	Сгущенные молочные консервы. Факторы, формирующие качество (сырье, особенности производства).
60.	Масло сливочное. Особенности химического состава и пищевой ценности.

### Практические задания (задачи) к зачету с оценкой

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 выраженный 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 0,1N 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 ОДН 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 мажущуюся консистенцию, кисломолочные со слабокоровым привкусом вкус и запах, на нейтрализацию кислот в 5 г творога пошло 10 мл ОДН 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 выделившейся сыворотки — по 20 мл; на нейтрализацию кислот в 5 мл простокваши пошло 10 мл ОДН 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 соответствия. Товароведом магазина была отобрана проба и направлена в лабораторию. Анализ в лаборатории показал, что при температуре 16°C плотность молока равна 1,025 г/см <sup>3</sup> , 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/м <sup>3</sup> при этой температуре, а на титрование кислот, содержащихся в 5 мл молока, пошло 1,1 мл 0,1N 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/м <sup>3</sup> , 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 88 _f1 , цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%. 1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности. 2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для

	анализа сыра.
18.	<p>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%.</p> <p>1. Дайте заключение о качестве сметаны. Каковы должны быть действия продавца?</p> <p>2. Каковы условия хранения и транспортировки сметаны?</p>
19.	<p>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%, сахаразы 15%, сухих веществ 35%, кислотность 18 Т, взбитость 80%.</p> <p>1. Дайте заключение о соответствии данного мороженого заявленному виду.</p> <p>2. Расскажите о последствиях фальсификации продовольственных товаров.</p>
20.	<p>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%.</p> <p>1. Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.</p> <p>2. Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?</p>
21.	<p>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; поверхность 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?</p>
22.	<p>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.</p>
23.	<p>В магазин поступила партия фасованного маргарина Шоколадный сливочный. Масса нетто пачки маргарина — 400 г.</p> <p>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?</p>
24.	<p>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.</p>
25.	<p>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?</p>
26.	<p>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?</p>

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 J <sub>2</sub> , перекисное число — 9 моль/кг, йодное число — 130 г J <sub>2</sub> /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 J <sub>2</sub> /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 см <sup>3</sup> . 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 см <sup>3</sup> . 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?

#### **4 Типовые задания к лабораторным занятиям**

##### Примеры вопросов для собеседования

##### **Тема 12. Майонезная продукция**

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?

##### Примеры заданий для контрольной работы

##### **Вариант 1**

1. Глицериды. Строение, классификация и физико-химические свойства.
2. Сухие молочные продукты. Классификация. Особенности состава, пищевой ценности. Хранение.
3. Проведите экспертизу конкретной продукции из группы жировых товаров при приемке на реализацию или в процессе хранения.  
Опишите порядок проведения экспертизы, методику отбора проб и составления образца для анализа, показатели качества, подтверждаемые при экспертизе. Укажите при этом наименования и номера необходимых нормативных документов, f  
По возможности, приложите копии документов, сопровождающих продукцию при приемке, акт отбора проб, акт экспертизы.

##### **Вариант 2**

1. Вещества, сопутствующие глицеридам. Их химическая природа, содержание в жирах, влияние на пищевую ценность и сохраняемость жиров.
2. Молоко. Особенности состава и пищевой ценности. Хранение.
3. Проведите экспертизу конкретной продукции из группы молочных товаров при приемке на реализацию или в процессе хранения.  
Опишите порядок проведения экспертизы, методику отбора проб и составления образца для анализа, показатели качества, подтверждаемые при экспертизе. Укажите при этом наименования и номера необходимых нормативных документов.  
По возможности, приложите копии документов, сопровождающих продукцию при приемке, акт отбора проб, акт экспертизы.

#### **5 Типовые задания к интерактивным занятиям**

##### Тематика форумов, дискуссий

- Форум на тему «Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства».
- Форум на тему «Кисломолочные продукты».
- Форум на тему «Масло коровье».
- Форум на тему «Маргариновая продукция»
- Форум на тему «Майонезная продукция».

##### Примеры ситуационных задач

**Задача 1.** В магазин поступила партия кефира 3,5%-ной жирности в количестве 50 упаковок по 12 пакетов в каждой. Емкость пакета – 500 мл. При оценке качества выявлено, что он имеет кисломолочный, слегка островатый вкус; газообразование в виде отдельных глазков; слой отделившейся сыворотки – 10 мл (в бутылке 0,5 л); на нейтрализацию кислот в 10 мл кефира пошло 9 мл 0,1 Н раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу

объединенной пробы, 201 которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного кефира? Ваши действия как товароведа?

**Задача 2.** В магазин поступила партия творога 18%-ной 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 мажущуюся консистенцию, кисломолочные со слабокормовым привкусом вкус и запах, на нейтрализацию кислот в 5 г творога пошло 10 мл 0,1 Н раствора NaOH. Укажите размер выборки, которую нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный творог? Возможно ли исправить дефекты? Ответ аргументируйте.

1.3. 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 мо 0,1 Н 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?

## 6 Примеры тестов для контроля знаний

### 1. Тестовый вопрос 1:

Группой чистоты молока определяют:

- a) механические примеси
- b) отстой белковых частиц
- c) минеральные примеси
- d) комочки жира

### 2. Тестовый вопрос 2:

К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:

- a) голландский, российский;
- b) швейцарский, горно-алтайский;
- c) колбасный;
- d) брынза, сулугуни.

### 3. Тестовый вопрос 3:

Кислотность молока принято выражать в:

- a) градусах Тернера
- b) градусах Кеттсторфера
- c) градусах Цельсия
- d) кг/м<sup>3</sup>

### 4. Тестовый вопрос 4:

Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром составляет..... °Т

- a) не более 60
- b) не более 48
- c) не более 20
- d) 16-17

## VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов

<http://www.rea.ru>

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

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров»

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров»

Таблица 6

Вид учебных занятий, работ	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Лабораторные занятия (форум, ситуационные задачи)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Методические указания по выполнению лабораторных занятий.
Контрольная работа (собеседование)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.

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

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

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

Таблица 7

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

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

материалах к дисциплине.

**Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:**

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

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 7 семестре для очной формы обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Молоко, молочные и жировые продукты. Состояние рынка молока, молочной и жировой продукции	<i>собеседование</i>	0,5
		<b>ИТОГО</b>	<b>0,5</b>
	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства	<i>форум</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<b>ИТОГО</b>	<b>1,0</b>
	Тема 3. Кисломолочные продукты	<i>форум</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<b>ИТОГО</b>	<b>1,5</b>
	Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы	<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<b>ИТОГО</b>	<b>1,0</b>
	Тема 5. Масло коровье	<i>форум</i>	0,5
		<i>текущий контроль №1 (тестирование)</i>	5,0
		<b>ИТОГО</b>	<b>5,5</b>
	Тема 6. Сыры	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<b>ИТОГО</b>	<b>1,0</b>
	Тема 7. Мороженое	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<b>ИТОГО</b>	<b>1,0</b>
	Тема 8. Детские молочные продукты	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<b>ИТОГО</b>	<b>1,0</b>
	Тема 9. Химический состав и свойства жиров	<i>собеседование</i>	0,5
		<b>ИТОГО</b>	<b>0,5</b>
	Тема 10. Растительные масла	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<b>ИТОГО</b>	<b>1,0</b>
	Тема 11. Маргариновая продукция	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>форум</i>	0,5
		<b>ИТОГО</b>	<b>1,0</b>
	Тема 12. Майонезная продукция	<i>собеседование</i>	0,5
<i>ситуационные задачи</i>		0,5	
<i>форум</i>		0,5	
<b>ИТОГО</b>		<b>1,5</b>	
Тема 13. Жиры животные топленые	<i>собеседование</i>	0,5	
	<i>контрольная работа №2</i>	5,0	
	<b>ИТОГО</b>	<b>5,5</b>	
<b>Всего</b>			<b>20</b>

## 2) Критерии оценки заданий к лабораторным занятиям

### Собеседование – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,3 балла** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,2 балла** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**0,1 балла** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

### Контрольная работа (текущий контроль) – 5 баллов

**5 баллов** 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,

**4 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,

**3 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,

**2 балла** 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.

### Тестирование (текущий контроль) – 5 баллов

**5 баллов** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**4 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

## 3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

### Форум – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,3 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Ситуационные задачи – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение,

**0,3 балла** выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки,

**0,2 балла** выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения задачи (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки,

**0,1 балла** выставляется студенту, который допустил при решении задачи грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации.

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 8 семестре для очно-заочной формы обучения представлен в таблице:

Таблица 9

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Текущий контроль	Тема 1. Молоко, молочные и жировые продукты. Состояние рынка молока, молочной и жировой продукции	<i>собеседование</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>0,5</b>
	Тема 2. Сырое молоко и сырые сливки. Химический состав, физические и химические свойства	<i>форум</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
	Тема 3. Кисломолочные продукты	<i>форум</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
	Тема 4. Молочные, молокосодержащие, молочные составные консервы	<i>итого</i>	<b>1,0</b>
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
	Тема 5. Масло коровье	<i>форум</i>	0,5
		<i>текущий контроль №1 (тестирование)</i>	5,0
		<b>итого</b>	<b>5,5</b>
	Тема 6. Сыры	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 7. Мороженое	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 8. Детские молочные продукты	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 9. Химический состав и свойства жиров	<i>собеседование</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>0,5</b>
	Тема 10. Растительные масла	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>1,0</b>

1	2	3	4
	Тема 11. Маргаритовая продукция	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>форум</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 12. Майонезная продукция	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 13. Жиры животные топленые	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>контрольная работа №2</i>	5,5
		<b>итого</b>	<b>5,5</b>
<b>Всего</b>			<b>20</b>

## 2) Критерии оценки заданий к лабораторным занятиям

### Собеседование – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,3 балла** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,2 балла** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**0,1 балла** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

### Контрольная работа (текущий контроль) – 5,5 баллов

**5,5 баллов** 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,

**4 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,

**3 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,

**2 балла** 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.

### Тестирование (текущий контроль) – 5 баллов

**5 баллов** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**4 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

### 3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

#### Форум – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,3 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

#### Ситуационные задачи – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение,

**0,3 балла** выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки,

**0,2 балла** выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения задачи (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки,

**0,1 балла** выставляется студенту, который допустил при решении задачи грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации.

### **Критерии оценки творческого рейтинга**

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

Таблица 10

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка реферата с презентацией на тему «Экспертиза качества майонеза»	5
Подготовка презентации на тему: «Химический состав и свойства жиров»	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Особенности производства мороженого»	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Экспертиза качества кисломолочных изделий»	5
Итого	<b>20</b>

### **Критерии оценки промежуточной аттестации**

**Зачет с оценкой** по результатам изучения дисциплины «Экспертиза и оценка молочных жировых товаров» в 7 семестре проводится в устной форме соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

**-теоретические вопросы – по 12 баллов каждый;**

**-практическое задание – 16 баллов.**

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

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

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-3	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность молочных и жировых товаров</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества молочных и жировых товаров</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки молочных и жировых товаров</p>
		ПК-8	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности молочных и жировых товаров, химический состав и пищевую ценность молочных и жировых товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент молочных и жировых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности молочных и жировых товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов молочных и жировых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации молочных и жировых товаров</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> методами управления ассортиментом и качеством молочных и жировых товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества молочных и жировых товаров на всех этапах товародвижения</p>
		ПК-9	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации молочных и жировых товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить оценку качества и безопасности молочных и жировых товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> методологией оценки качества и безопасности молочных и жировых товаров; методами идентификации и выявления фальсификации молочных и жировых товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь</p>
		ПК-11	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> требования к товарной информации молочных и жировых товаров в соответствии с действующими нормативными документами</p>

			<p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> оценивать соответствие товарной информации молочных и жировых товаров требованиям нормативной документации</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> методами оценки соответствия товарной информации молочных и жировых товаров требованиям нормативной документации</p>
		ПК-12	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия молочных и жировых товаров, методы товарной экспертизы молочных и жировых товаров, особенности других видов оценочной деятельности молочных и жировых товаров</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия молочных и жировых товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности молочных и жировых товаров</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия молочных и жировых товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности молочных и жировых товаров</p>
		ПК-13	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность молочных и жировых товаров; правила приемки молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности молочных и жировых товаров</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить приемку молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к молочным и жировым товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> приемки молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-3	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность молочных и жировых товаров</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества молочных и жировых товаров</p> <p><b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки молочных и жировых товаров</p>
		ПК-8	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности молочных и жировых товаров, химический состав и пищевую ценность молочных и жировых товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент молочных и жировых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности молочных и жировых товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов молочных и жировых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации</p>

			<p>молочных и жировых товаров</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методами управления ассортиментом и качеством молочных и жировых товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества молочных и жировых товаров на всех этапах товародвижения</p>
		ПК-9	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации молочных и жировых товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить оценку качества и безопасности молочных и жировых товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методологией оценки качества и безопасности молочных и жировых товаров; методами идентификации и выявления фальсификации молочных и жировых товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь</p>
		ПК-11	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> требования к товарной информации молочных и жировых товаров в соответствии с действующими нормативными документами</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> оценивать соответствие товарной информации молочных и жировых товаров требованиям нормативной документации</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методами оценки соответствия товарной информации молочных и жировых товаров требованиям нормативной документации</p>
		ПК-12	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия молочных и жировых товаров, методы товарной экспертизы молочных и жировых товаров, особенности других видов оценочной деятельности молочных и жировых товаров</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия молочных и жировых товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности молочных и жировых товаров</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия молочных и жировых товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности молочных и жировых товаров</p>
		ПК-13	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность молочных и жировых товаров; правила приемки молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности молочных и жировых товаров</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить приемку молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к молочным и жировым товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>

			<b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> приемки молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам
50 – 69 баллов	«удовлетвори- тельно» «зачтено»	ОПК-3	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность молочных и жировых товаров <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества молочных и жировых товаров <b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки молочных и жировых товаров
		ПК-8	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности молочных и жировых товаров, химический состав и пищевую ценность молочных и жировых товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент молочных и жировых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности молочных и жировых товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов молочных и жировых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации молочных и жировых товаров <b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> методами управления ассортиментом и качеством молочных и жировых товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества молочных и жировых товаров на всех этапах товародвижения
		ПК-9	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации молочных и жировых товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить оценку качества и безопасности молочных и жировых товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери <b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> методологией оценки качества и безопасности молочных и жировых товаров; методами идентификации и выявления фальсификации молочных и жировых товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь
		ПК-11	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> требования к товарной информации молочных и жировых товаров в соответствии с действующими нормативными документами <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> оценивать соответствие товарной информации молочных и жировых товаров требованиям нормативной документации <b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> методами оценки соответствия товарной информации молочных и жировых товаров требованиям нормативной документации

		ПК-12	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия молочных и жировых товаров, методы товарной экспертизы молочных и жировых товаров, особенности других видов оценочной деятельности молочных и жировых товаров</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия молочных и жировых товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности молочных и жировых товаров</p> <p><b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия молочных и жировых товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности молочных и жировых товаров</p>
		ПК-13	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность молочных и жировых товаров; правила приемки молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности молочных и жировых товаров</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить приемку молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к молочным и жировым товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> <p><b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками приемки молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-3	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность молочных и жировых товаров</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества молочных и жировых товаров</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки молочных и жировых товаров</p>
		ПК-8	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности молочных и жировых товаров, химический состав и пищевую ценность молочных и жировых товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент молочных и жировых товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности молочных и жировых товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов молочных и жировых товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации молочных и жировых товаров</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методами управления ассортиментом и качеством молочных и жировых товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества молочных и</p>

			жировых товаров на всех этапах товародвижения
		ПК-9	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации молочных и жировых товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить оценку качества и безопасности молочных и жировых товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методологией оценки качества и безопасности молочных и жировых товаров; методами идентификации и выявления фальсификации молочных и жировых товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь</p>
		ПК-11	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> требования к товарной информации молочных и жировых товаров в соответствии с действующими нормативными документами</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> оценивать соответствие товарной информации молочных и жировых товаров требованиям нормативной документации</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методами оценки соответствия товарной информации молочных и жировых товаров требованиям нормативной документации</p>
		ПК-12	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия молочных и жировых товаров, методы товарной экспертизы молочных и жировых товаров, особенности других видов оценочной деятельности молочных и жировых товаров</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия молочных и жировых товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности молочных и жировых товаров</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия молочных и жировых товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности молочных и жировых товаров</p>
		ПК-13	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность молочных и жировых товаров; правила приемки молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности молочных и жировых товаров</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить приемку молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к молочным и жировым товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками приемки молочных и жировых товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствия качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

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

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа

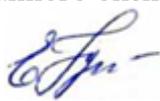
Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

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

Председатель  А.В. Петровская

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

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

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

Председатель  Э.Г. Баладыга

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

Председатель  А.В. Петровская

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

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение»

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

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С., - 6-е изд.	М.:Дашков и К, 2018. - 328 с.: ISBN 978-5-394-02988-2 - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/bookread2.php?book=430491">https://znanium.com/bookread2.php?book=430491</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8.- Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358252">https://znanium.com/read?id=358252</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Оценка качества молока и молочных продуктов : учеб.-методич. пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Зачесова.	М. : ИНФРА-М, 2019. — 182 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010352-5. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/bookread2.php?book=1003269">https://znanium.com/bookread2.php?book=1003269</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	3	x	x	1,0

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Голубева, Л. В. Технология молока и молочных продуктов. Молочные консервы : учебник и практикум для вузов / Л. В. Голубева. — 2-е изд., перераб. и доп.	Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10842-2. —Режим доступа: <a href="https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-moloka-i-molochnyh-produktov-molochnye-konservy-431673#page/1">https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-moloka-i-molochnyh-produktov-molochnye-konservy-431673#page/1</a>	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1
2	Экспертиза качества молока и молочных продуктов: Лабораторный практикум	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 112 с.: 60x90 1/16 ISBN 978-5-16-106776-5 (online) - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/bookread2.php?book=973303">https://znanium.com/bookread2.php?book=973303</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Технология производства молока и молочных продуктов : учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.	Минск : Новое знание ; М. : ИНФРА-М, 2019. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-010304-4.- Режим доступа: <a href="https://znanium.com/bookread2.php?book=982136">https://znanium.com/bookread2.php?book=982136</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров : учебное пособие / О.Б. Рудаков, Э.П. Лесникова, И.Н. Семенова, К.К. Полянский.	Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1954-8. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/75530/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/75530/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
5	Мамаев, А.В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А.В. Мамаев, А.О. Куприна, М.В. Яркина.	Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/52617/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/52617/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
6	Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского.	Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/93705/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/93705/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
7	Калашникова, С.В. История производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции : учебное пособие / С.В. Калашникова, В.И. Манжесов, И.В. Максимов.	Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-3284-4. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/108452/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/108452/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
8	Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я.	М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0437-4 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=500197">http://znanium.com/bookread2.php?book=500197</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	8	x	x	1,0

Преподаватель  Т.Б. Брикота  
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво  
(подпись)