Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 17.09.2025 14:25:29 Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.16 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ

**Направление подготовки** <u>38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ</u>

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

Уровень высшего образования <u>Бакал</u>

**Бакалавриат** 

Год начала подготовки 2023

Краснодар – 2022 г.

#### Составитель:

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

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от «17» февраля 2022 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	.4
Цель и задачи освоения дисциплины	4
МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
Объем дисциплины и виды учебной работы	5
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	
П. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИ	Œ
ДИСЦИПЛИНЫ	29
Д <b>ИСЦИПЛИНЫ</b> РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	. 29
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	. 30
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	. 31
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ",	
НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	. 31
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ	
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО	
ОБЕСПЕЧЕНИЯ	. 31
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	32
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ	
УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	32
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	33
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ЛИСПИПЛИНЫ5	

# І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

#### Цель и задачи освоения дисциплины

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

Задачи учебной дисциплины «Экспертиза и оценка кондитерских товаров»:

- 1. Приобретение теоретических знаний в области:
- состояния отечественного рынка кондитерских товаров;
- особенностей номенклатуры потребительских свойств и показателей качества кондитерских товаров и их формирования в процессе производства;
  - классификации и ассортимента кондитерских товаров;
  - факторов, формирующих и сохраняющих качество кондитерских товаров;
- основных положений национальных, межгосударственных, международных нормативных правовых актов (в том числе стандартов, технических регламентов и других), регламентирующих качество и безопасность кондитерских товаров;
- требований к качеству и безопасности, дефектов и причин их возникновения, способов идентификации и выявления фальсификации кондитерских товаров;
- требований к упаковке и маркировке, условиям и срокам транспортирования и хранения кондитерских товаров;
  - процедуры подтверждения соответствия кондитерских товаров;
- методов оценки и контроля показателей качества и безопасности, методов идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- порядка приемки кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции.
  - 2. Овладение практическими умениями в области:
- систематизации и анализа данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию;
- применения на практике нормативно-технических документов (технических регламентов, стандартов и других), регламентирующих качество и безопасность кондитерских товаров
- идентификации кондитерских товаров по показателям качества и информации, представленной в маркировке и сопроводительной документации, навыками проведения лабораторных испытаний для оценки товарной принадлежности;
- установления влияния сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели кондитерских товаров;
- установления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, составления документации и отчетов по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разработки предложений по их устранению; разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь;
- проведения приемки кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, установления соответствия качества и безопасности кондитерских товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам; подготовки заключения о соответствии/несоответствии кондитерских товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам;

- определения уровня качества (товарного сорта или категории) и фактического состояния объектов (выявление дефектов, контрафакта, фальсификации);
- установления соответствия маркировки обязательным требованиям к информации для потребителей;
- применения методов оценки и контроля показателей качества и безопасности кондитерских товаров (методов квалиметрического анализа продукции)
- применения современных методов выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применения методов идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- организации работ по подтверждению соответствия кондитерских товаров (оформления заявки на подтверждение соответствия продукции, представления в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции)
- осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи.

# Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.16 «Экспертиза и оценка кондитерских товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

# Объем дисциплины и виды учебной работы

Поморожения объемы учения учения	Всего часов по	формам обучения				
Показатели объема дисциплины	очная	очно-заочная				
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 3ET					
Объем дисциплины в акад.часах	1	108				
Промежуточная аттестация: форма	зачет	зачет				
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	54	40				
2. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	52	38				
• лекции	24	18				
• практические занятия	-	-				
• лабораторные занятия	28	20				
в том числе практическая подготовка	-	-				
3. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-				
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2				
5. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-				
6. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-				
Самостоятельная работа (СР), всего:	54	68				
в том числе:						
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-				
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	54	68				
• в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу / курсовой проект	-	-				

• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
<ul> <li>выполнение индивидуального или груп- пового проекта</li> </ul>	-	-
• и другие виды	54	68

# Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Формируемые	Индикаторы до-	Результаты обучения (знания, умения)
компетенции	стижения компе-	
(код и наименова-	тенций	
ние компетенции)	(код и наименование	
	индикатора)	
ПК-1. Способен	ПК-1.1. Осуществля-	ПК-1.1. 3-1. Знает основные понятия в сфере товаро-
выявлять и анали-	ет сбор данных по	ведной, оценочной деятельности и управления каче-
зировать причины	показателям каче-	ством (менеджмента качества) продукции
снижения качества	ства, характеризую-	ПК-1.1. 3-2. Знает законодательство Российской Феде-
продукции и разра-	щим продукцию	рации и международное законодательство в сфере тех-
батывать предло-		нического регулирования, стандартизации и оценки
жения по их устра-		соответствия
нению		ПК-1.1. 3-3. Знает национальные, межгосударственные,
		международные нормативные правовые акты (в том
		числе стандарты, технические регламенты и другие) в
		сфере технического регулирования, стандартизации и
		управления качеством продукции
		ПК-1.1. 3-4. Знает классификацию и ассортимент по-
		требительских товаров, номенклатуру потребительских
		свойств и показателей качества, характеризующих
		продукцию
		ПК-1.1. 3-5. Знает современный российский и зарубеж-
		ный опыт в области управления качеством (менедж-
		мента качества) продукции
		ПК-1.1. 3-6. Знает методологию развертывания функ-
		ций качества
		ПК-1.1. У-1. Умеет систематизировать и анализировать
		данные по показателям качества, характеризующим
		разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том
		числе с использованием средств и технологий цифро-
		визации
		ПК-1.1. У-2. Умеет применять основные положения
		российского и международного законодательства в
		сфере технического регулирования, стандартизации,
		оценки соответствия
		ПК-1.1. У-3. Умеет применять на практике технические
		регламенты, стандарты и другие нормативно-
		технические документы, регламентирующие качество и
		безопасность продукции
		ПК-1.1. У-4. Умеет применять на практике стандарты в
		области регламентации и сертификации систем управ-
		ления качеством (менеджмента качества)
		ПК-1.1. У-5. Умеет применять методологию разверты-
		вания функций качества

ПК-1. Способен	ПК-1.2. Выявляет	ПК-1.2. 3-1. Знает основные понятия в сфере товаро-
выявлять и анали-	причины возникно-	ведной, оценочной деятельности и управления каче-
зировать причины	вения дефектов, вы-	ством (менеджмента качества) продукции
снижения качества	зывающих ухудше-	ПК-1.2. 3-2. Знает факторы, формирующие и сохраня-
продукции и разра-	ние качественных и	ющие качество продукции
батывать предло-	количественных по-	ПК-1.2. У-1. Умеет устанавливать влияние сырья и ма-
жения по их устра-	казателей продукции	териалов, проектирования и конструирования, техноло-
нению		гии производства, условий транспортирования и хране-
		ния на качественные и количественные показателей
		продукции
		ПК-1.2. У-2. Умеет устанавливать причины возникно-
		вения дефектов, вызывающих ухудшение качественных
		и количественных показателей продукции
ПК-1. Способен	ПК-1.3. Анализирует	ПК-1.3. 3-1. Знает виды дефектов, вызывающих ухуд-
выявлять и анали-	дефекты, вызываю-	шение качественных и количественных показателей
зировать причины	щие ухудшение ка-	продукции
снижения качества	чественных и коли-	ПК-1.3. 3-2. Знает показатели качества и идентифика-
продукции и разра-	чественных показа-	ции, характеризующие продукцию
батывать предло-	телей продукции, и	ПК-1.3. 3-3. Знает методология анализа видов и по-
жения по их устра-	показатели качества,	следствий потенциальных отказов и методология раз-
нению	характеризующих	вертывания функций качества
	продукцию	ПК-1.3. У-1. Умеет систематизировать и анализировать
		данные по показателям качества и идентификации, ха-
		рактеризующим продукцию
		ПК-1.3. У-2. Умеет систематизировать и анализировать
		данные по дефектам, характеризующим продукцию
		ПК-1.3. У-3. Умеет применять методологию анализа
		видов и последствий потенциальных отказов и методо-
		логию развертывания функций качества
ПК-1. Способен	ПК-1.4. Разрабатыва-	ПК-1.4. 3-1. Знает способы устранения дефектов, вы-
выявлять и анали-	ет предложения по	зывающих ухудшение качественных и количественных
зировать причины	устранению дефек-	показателей продукции
снижения качества	тов, вызывающих	ПК-1.4. 3-2. Знает виды товарных потерь, порядок спи-
продукции и разра-	ухудшение каче-	сания количественных и качественных потерь
батывать предло-	ственных и количе-	•
жения по их устра-	ственных показате-	ПК-1.4. У-1. Умеет составлять документацию и отчеты
нению	лей продукции, по	по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухуд-
	предупреждению и	шение качественных и количественных показателей
	сокращению товар-	продукции и разрабатывать предложения по их устра-
	ных потерь	нению
	india ne repa	ПК-1.4. У-2. Умеет разрабатывать предложения по
		предупреждению и сокращению товарных потерь
ПК-1. Способен	ПК-1.5. Применяет	ПК-1.5. 3-1. Знает нормативно-технические документы
выявлять и анали-	методы оценки и	(стандарты, методические рекомендации и другие) на
зировать причины	контроля показате-	методы контроля качества и безопасности продукции
снижения качества	лей качества и без-	ПК-1.5. 3-2. Знает современные инструменты контроля
продукции и разра-	опасности, методы	качества и управления качеством
батывать предло-	идентификации для	ПК-1.5. 3-3. Знает методы оценки и контроля показа-
жения по их устра-	выявления опасной,	телей качества и безопасности продукции для выявле-
нению	фальсифицированной	ния нестандартной и опасной продукции
	и контрафактной	ПК-1.5. 3-4. Знает методы выявления дефектов, вызы-
	продукции в органи-	вающих ухудшение качественных и количественных
	зации	показателей продукции
		ПК-1.5. 3-5. Знает методы идентификации для выявле-
		ния фальсифицированной и контрафактной продукции
		в организации
		ПК-1.5. У-1. Умеет применять на практике норматив-

	T	
		но-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции
		ПК-1.5. У-2. Умеет применять современные инструменты контроля качества и управления качеством
		ПК-1.5. У-3. Умеет применять методы оценки и кон-
		троля показателей качества и безопасности продукции
		(методы квалиметрического анализа продукции)
		ПК-1.5. У-4. Умеет применять современные методы
		выявления дефектов, вызывающих ухудшение каче-
		ственных и количественных показателей продукции
		ПК-1.5. У-5. Умеет применять методы идентификации
		для выявления фальсифицированной и контрафактной
		продукции в организации
ПК-5. Способен	ПК-5.1. Оформляет	ПК-5.1. З-1. Знает основные понятия стандартизации и
выполнять меро-	заявки на подтвер-	подтверждения соответствия отдельных групп продо-
приятия по резуль-	ждение соответствия	вольственных и непродовольственных товаров
татам	продукции в соответ-	ПК-5.1. 3-2. Знает порядок разработки, оформления,
государственного	ствии с установлен-	утверждения и внедрения документов по подтвержде-
надзора, межведом-	ными правилами и	нию соответствия
ственного	предоставляет отче-	ПК-5.1. 3-3. Знает технические характеристики про-
и ведомственного	ты о выполненных	дукции (отдельных групп продовольственных и непро-
контроля внедрения	работах и их резуль-	довольственных товаров) и технологию ее производ-
и соблюдения техни-	татах	CTBa
ческих регламен-		ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответ-
тов, стандартов и		ствия продукции
технических усло-		ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую докумен-
вий		тацию, удостоверяющую качество продукции
по качеству про-		indine, i de reset mendire un recise ut edi udini
дукции, подготовке	ПК-5.2. Предостав-	ПК-5.2. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и
продукции	ляет в испытатель-	подтверждения соответствия в области отбора проб и
к подтверждению	ные лаборатории	образцов для исследований в испытательных лаборато-
соответствия	технических доку-	риях
	ментов и образцов	ПК-5.2. 3-2. Знает порядок отбора проб и представле-
	продукции	ния технических документов и образцов продукции в
		испытательные лаборатории
		ПК-5.2. У-1. Умеет осуществлять отбора проб и пред-
		ставлять технические документы и образцы продукции
		в испытательные лаборатории
		ПК-5.2. У-2. Умеет оформлять техническую докумен-
		тацию, удостоверяющую качество продукции по ре-
		зультатам лабораторных исследований
ПК-7. Способен	ПК-7.1. Умеет про-	ПК-7.1. 3-1. Знает нормативную и техническую доку-
организовывать и	водить приемку про-	ментацию по правилам приемки и оценки качества и
управлять процес-	дукции по количе-	безопасности продукции
сами транспорти-	ству, качеству и ком-	ПК-7.1. 3-2. Знает требования к качеству и безопасно-
рования, хранения,	плектности, устанав-	сти продукции, установленные нормативно-
приемки и реализа-	ливать соответствие	технической документацией (техническими регламен-
ции продукции	ее качества и без-	тами, стандартами и другими документами)
	опасности требова-	ПК-7.1. 3-3. Знает порядок приемки продукции по ко-
	ниям технических	личеству, качеству и комплектности, оценки качества и
	регламентов, стан-	безопасности продукции
	дартов и другим до-	ПК-7.1. У-1. Умеет применять нормативную и техниче-
	кументам	скую документацию по правилам приемки и оценки

	качества и безопасности продукции
	ПК-7.1. У-2. Умеет проводить приемку продукции по
	количеству, качеству и комплектности, определять тре-
	бования к продукции разных видов и групп и устанав-
	ливать соответствие ее качества и безопасности техни-
	ческим регламентам, стандартам и другим норматив-
	ным документам
ПК-7.2. Осуществля-	ПК-7.2. 3-1. Знает требования к упаковке и маркировке
ет контроль за со-	продукции, правила и сроки хранения, транспортирова-
блюдением требова-	ния и реализации продукции, способы и требования,
ний к упаковке и	предъявляемые к складированию товарно-
маркировке, правил и	материальных ценностей
сроков хранения,	ПК-7.2. У-1. Умеет правильно размещать продукцию
транспортирования и	на хранение; осуществлять контроль за соблюдением
реализации продук-	правил и сроков хранения, транспортирования и реали-
ции, правил их вы-	зации товарно-материальных ценностей, оценивать со-
кладки в местах про-	блюдение требований к упаковке продукции, выявлять
дажи	основные дефекты упаковки

# **II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

		Tnv	оемкос	ть. ака	лемиче	ские ча	CH			<b>=</b> _		таолица 5
№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Лекции	Практические заня-	Лабораторные заня- тия	Практическая под- готовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего	Индикаторы дости- жения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творче- ского рейтинга (по те- ме(-ам)/ разделу или по всему куру в целом)
1.	Общая характеристика кондитерских							ПК-1.1. ПК-1.2.	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У1.	O.	T.	Р.,Д.
	товаров	4	-	2		6/-	12	ПК-1.2. ПК-7.1.	ПК-1.1. У 1.			
	Социальная роль кондитерских товаров.							ПК-7.1.	ПК-1.1. 3-6			
	Общая классификация кондитерских това-								ПК-1.2. 3-1 ПК-7.1. 3-1.			
	ров на основные группы. Состояние и пер-								ПК-7.1. 3-2.			
	спективы развития рынка кондитерских								ПК-7.1.У-1. ПК-7.1. У-2			
	товаров. Основные факторы, влияющие на								ПК-7.1. У-2			
	сбыт кондитерских товаров. Основные этапы проведения экспертизы кондитер-											
	ских товаров. Потребительские свойства:											
	классификация, влияние на качество.											
	Содержание обязательной информации о											
	кондитерских товарах. Особенности упа-											
	ковки разных групп кондитерских товаров.											
	Хранение кондитерских товаров: условия,											
	сроки и способы. Транспортирование:											
	условия и сроки. Предреализационная то-											
	варная обработка.											
2	Правовая и нормативная документация	4	-	2		8/-	14	ПК-1.1. ПК-5.1.	ПК-1.1.3-3	O.	Т.,К.	Р.,Д.
	в области кондитерских товаров								ПК-1.1 3-4. ПК-1.1 У-4.			
	Технические регламенты и государствен-							ПК-5.2.	ПК-1.1 У-4.			
	ные стандарты, определяющие безопас-											

			1	г	г	1	1			1	1	1
	ность кондитерских товаров. Требования к								ПК-5.1У-3			
	безопасности. Практика обязательной и								ПК-5.13-1,			
	добровольной сертификации кондитерских								ПК-5.1 3-2 ПК-5.2. 3-1			
	товаров в России и за рубежом.								ПК-5.2. 3-2			
	Требования к информации потребителям о								ПК-5.2. У-1			
	= = = =								ПК-5.2. У-2			
3.	кондитерских товарах.	4		4		6/-	14	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	Т.,К.	Ъπ
3.	Экспертиза и оценка крахмала	4	_	4		0/-	14	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	0.	1.,K.	Р.,Д.
	Классификация крахмала и крахмалопро-							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	дуктов, факторы, формирующие и сохра-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	няющие качество, дефекты, экспертиза и							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	оценка качества крахмала и крахмалопро-							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	дуктов.							ПК-5.2 ПК-7.1	ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2			
	AJKTOD.							ПК-7.1	ПК-1.1 У-3			
									ПК-1.1. У-4			
									ПК-1.1.У-5			
									ПК-1.2.3-1			
									ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1.			
									ПК-1.2.У-1.			
									ПК-1.3 3-1			
									ПК-1.3.3-2.			
									ПК-1.3. 3-3.			
									ПК-1.3.У-1.			
									ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3			
									ПК-1.4 3-1			
									ПК-1.4. 3-2			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-2			
									ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-5.1. 3-1			

ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2
--

							ПК-1.5. 3-1			
							ПК-1.5. 3-1			
							ПК-1.5. 3-3			
							ПК-1.5. 3-4			
							ПК-1.5. 3-5			
							ПК-1.5. У-1			
							ПК-1.5. У-2			
							ПК-1.5. У-3			
							ПК-1.5. У-3			
							ПК-1.5. У-4			
							ПК-1.3. 3-3			
							ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3			
							ПК-5.1. У-1			
							ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3			
							ПК-5.2. 3-1			
							ПК-5.2. 3-2			
							ПК-5.2. У-1			
							ПК-5.2. 3-1			
							ПК-5.2. 3-2			
							ПК-5.2. У-1			
							ПК-5.2. У-2			
							ПК-7.1. 3-1			
							ПК-7.1. 3-2			
							ПК-7.1. 3-3			
							ПК-7.1. У-1			
							ПК-7.1. У-2			
							ПК-7.2. 3-1			
							ПК-7.2. У-1			
5	Экспертиза и оценка меда	2	4	6/-	12	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	О.	K\p.	Р.,Д.
	Классификация меда, факторы, формирую-					ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2		*	
						ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	щие и сохраняющие качество, дефекты,					ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	экспертиза и оценка качества меда.					ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	•					ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
						ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
						ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
						ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
							ПК-1.1. У-4			
							ПК-1.1.У-5			
							ПК-1.2.3-1			
							ПК-1.2.3-2.			
		1			ĺ		ПК-1.2.У-1.			

ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2.
ПК-1.3 3-1   ПК-1.3.3-2.
ПК-1.3. 3-3.
ПК-1.3.У-1.
ПК-1.3.У-2.
ПК-1.3. У.3
ПК-1.4 3-1
ПК-1.4.3-1
ПК-1.4. У-2
ПК-1.5. 3-1
ПК-1.5. 3-2
ПК-1.5. 3-3
ПК-1.5. 3-4
ПК-1.5. 3-5
ПК-1.5. У-1
ПК-1.5. У-2
ПК-1.5. У-3
ПК-1.5. У-4
ПК-1.3. 3-3
ПК-5.1. 3-1
ПК-5.1. У-1
ПК-5.1. У-2
ПК-5.1. У-3
ПК-5.2. 3-1
ПК-5.2. 3-2
ПК-5.2. У-1
ПК-5.2. 3-1
ПК-5.2. 3-2
ПК-5.2. У-1
ПК-5.2. У-2
ПК-7.1.3-2
ПК-7.1. 3-3
ПК-7.2. У-1
6. Экспертиза и оценка восточных сладо- 2 4 6/- 11 ПК-1.1 ПК-1.1 ПК-1.1.3-1. О. К. Р.,Д.
11K-1.2   11K-1.1. 3-2
ПК-1.3 ПК-1.1. 3-3

TC 1				ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.	I	
Классификация шоколада, восточных сла-				ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.		
достей и факторы, формирующие и сохра-				ПК-1.5 ПК-5.1	ПК-1-1.3-5.		
няющие качество, дефекты, экспертиза и				ПК-5.1 ПК-5.2	ПК-1.1 3-6		
				ПК-3.2 ПК-7.1	ПК-1.1. У-1		
оценка качества шоколада и восточных				ПК-7.1	ПК-1.1. У-2		
сладостей.				11K-7.2			
					ПК-1.1. У-4		
					ПК-1.1.У-5		
					ПК-1.2.3-1		
					ПК-1.2.3-2.		
					ПК-1.2.У-1.		
					ПК-1.2.У-2.		
					ПК-1.3 3-1		
					ПК-1.3.3-2.		
					ПК-1.3. 3-3.		
					ПК-1.3.У-1.		
					ПК-1.3.У-2.		
					ПК-1.3. У.3		
					ПК-1.4 3-1		
					ПК-1.4. 3-2		
					ПК-1.4. У-1		
					ПК-1.4. У-2		
					ПК-1.5. 3-1		
					ПК-1.5. 3-2		
					ПК-1.5. 3-3		
					ПК-1.5. 3-4		
					ПК-1.5. 3-5		
					ПК-1.5. У-1		
					ПК-1.5. У-2		
					ПК-1.5. У-3		
					ПК-1.5. У-4		
					ПК-1.5. У-5		
					ПК-5.1. 3-1		
					ПК-5.1. 3-2		
					ПК-5.1. 3-3		
					ПК-5.1. У-1		
					ПК-5.1. У-2		
					ПК-5.1. У-3		
					ПК-5.2. 3-1		
					ПК-5.2. 3-2		
					ПК-5.2. У-1		
					ПК-5.2. 3-1		
					ПК-5.2. 3-2		
					ПК-5.2. У-1		

							ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2			
							ПК-7.2. 3-1			
7.	Экспертиза и оценка восточных сладостей Классификация восточных сладостей и факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества восточных сладостей.	2	4	8/-	14	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-7.2. V-1 IIK-1.1.3-1. IIK-1.1.3-2. IIK-1.1.3-3. IIK-1.1.3-3. IIK-1.1.3-4. IIK-1-1.3-5. IIK-1.1.3-6. IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-3 IIK-1.1. V-4 IIK-1.1. V-5 IIK-1.2.3-1 IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.3-2. IIK-1.3.3-3. IIK-1.3.3-3. IIK-1.3. V-2. IIK-1.3. V-3. IIK-1.3. V-1. IIK-1.3. V-2. IIK-1.3. V-3. IIK-1.3. V-1. IIK-1.3. V-2. IIK-1.3. V-3. IIK-1.3. V-1. IIK-1.3. V-1. IIK-1.3. V-2. IIK-1.3. V-3 IIK-1.3. V-1. IIK-1.3. V-2 IIK-1.3. V-1 IIK-1.4. V-1 IIK-1.5. 3-1 IIK-1.5. 3-2 IIK-1.5. 3-3 IIK-1.5. 3-3 IIK-1.5. V-1 IIK-1.5. V-2 IIK-1.5. V-3 IIK-1.5. V-3 IIK-1.5. V-5	O.	K\p.,K.	Р.,Д.

8.	Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий. Мучные кондитерские изделия. Классификация мучных кондитерских изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества мучных кондитерских изделий, фальсификация и идентификация, правила продажи.	2	-	4	-	6/-	12	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-5.1. 3-2 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. Y-1 IIK-5.1. Y-2 IIK-5.1. Y-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. Y-1 IIK-5.2. Y-1 IIK-5.2. Y-2 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. 3-2 IIK-7.1. 3-3 IIK-7.1. Y-1 IIK-7.1. Y-2 IIK-7.2. Y-1 IIK-1.1. 3-2 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-4 IIK-1.1. 3-5 IIK-1.1 3-6 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-3 IIK-1.1 Y-3 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-3 IIK-1.1 Y-3 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-3 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-3 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-3 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.1 Y-2 IIK-1.1 Y-1 IIK-1.2 Y-2 IIK-1.3 Y-1 IIK-1.3 Y-1 IIK-1.3 Y-2 IIK-1.3 Y-1 IIK-1.3 Y-2 IIK-1.3 Y-2 IIK-1.3 Y-2 IIK-1.3 Y-2 IIK-1.3 Y-2	O.	T	Р.,Д.

								ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2			
								ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4			
								ПК-1.5. 3-4			
								ПК-1.5. У-1			
								ПК-1.5. У-2			
								ПК-1.5. У-3			
								ПК-1.5. У-4			
								ПК-1.5. У-5			
								ПК-5.1. 3-1			
								ПК-5.1. 3-2			
								ПК-5.1. З-3 ПК-5.1. У-1			
								ПК-5.1. У-2			
								ПК-5.1. У-3			
								ПК-5.2. 3-1			
								ПК-5.2. 3-2			
								ПК-5.2. У-1			
								ПК-5.2. 3-1			
								ПК-5.2. 3-2			
								ПК-5.2. У-1			
								ПК-5.2. У-2			
								ПК-7.1. 3-1			
								ПК-7.1. 3-2			
								ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1			
								ПК-7.1. У-1			
								ПК-7.1. 3-2			
								ПК-7.2. У-1			
Контактная работа по промежуточной аттестации	1										
(Катт)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
Итого	24	-	28	_	54/2	108	X	X	X	X	X

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

		Tny	поемко	TL 9129	пемина	еские ча	CLI				-	і аолица т
№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Лекции	Практические заня-	Лабораторные заня-	Практическая под-	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, с Катт	Всего	Индикаторы дости- жения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творче- ского рейтинга (по те- ме(-ам)/ разделу или по всему куру в целом)
1.	Общая характеристика кондитерских товаров Социальная роль кондитерских товаров. Общая классификация кондитерских товаров на основные группы. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Основные факторы, влияющие на сбыт кондитерских товаров. Основные этапы проведения экспертизы кондитерских товаров. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Содержание обязательной информации о кондитерских товарах. Особенности упаковки разных групп кондитерских товаров. Хранение кондитерских товаров: условия, сроки и способы. Транспортирование: условия и сроки. Предреализационная товарная обработка.	2	-	-		10	12	ПК-1.1. ПК-1.2. ПК-7.1. ПК-7.1.	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У1. ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. 3-6 ПК-1.2. 3-1 ПК-7.1. 3-1. ПК-7.1. 3-2. ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1.	0.	T.	Р.,Д.
2	Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Технические регламенты и государствен-	4	-	-		8	12	ПК-1.1. ПК-5.1.	ПК-1.1.3-3 ПК-1.1 3-4. ПК-1.1 У-4. ПК-5.1. У-1	O.	Т.,К.	Р.,Д.

ность кондитерских безопасности. Пра добровольной серти товаров в России и з Требования к инфоркондитерских товар	рмации потребителям о рах.						ПК-5.1У-3 ПК-5.13-1, ПК-5.1 3-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2			
дуктов, факторы, фо няющие качество, до	ка крахмала кмала и крахмалопро- ррмирующие и сохра- ефекты, экспертиза и  хмала и крахмалопро-	2	4	10	16	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-2 ПК-1.1.3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1. У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-2. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.5. У-1. ПК-1.5. З-2. ПК-1.5. З-3. ПК-1.5. У-2. ПК-1.5. У-3. ПК-1.5. У-4. ПК-1.5. У-4.	O.	T.,K.	Р.,Д.

4.	Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей. Сахар. Классификация сахара и сахарозаменителей, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества сахара и сахарозаменителей.	2	2	8	12	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-5.1. 3-1 IIK-5.1. 3-2 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. V-1 IIK-5.1. V-2 IIK-5.1. V-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. V-2 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. 3-2 IIK-7.1. 3-3 IIK-7.1. V-1 IIK-7.1. V-2 IIK-7.2. 3-1 IIK-7.2. V-1 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-6 IIK-1.1. 3-6 IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-3 IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-3 IIK-1.1. V-4 IIK-1.1. V-5 IIK-1.2.3-2 IIK-1.2.3-2 IIK-1.2.3-2 IIK-1.2.3-2 IIK-1.2.3-2 IIK-1.2.3-2 IIK-1.2.3-2 IIK-1.2.3-2 IIK-1.2.3-2 IIK-1.2.3-3 IIK-1.2.3-2 IIK-1.3.3-1	О.	T.	Р.,Д.
	JICH.						ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2.			

							IIK-1.4. V-2 IIK-1.5. 3-1 IIK-1.5. 3-2 IIK-1.5. 3-3 IIK-1.5. 3-3 IIK-1.5. 3-4 IIK-1.5. 3-5 IIK-1.5. V-1 IIK-1.5. V-2 IIK-1.5. V-2 IIK-1.5. V-3 IIK-1.5. V-5 IIK-5.1. 3-1 IIK-5.1. 3-2 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. V-1 IIK-5.1. V-2 IIK-5.1. V-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. V-2 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. 3-2 IIK-7.1. 3-3 IIK-7.1. V-1 IIK-7.1. V-2 IIK-7.1. V-2 IIK-7.1. V-2 IIK-7.2. 3-1			
5	Экспертиза и оценка меда Классификация меда, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества меда.	2	2	8	12	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-7.2. 3-1 IIK-7.2. V-1 IIK-1.1.3-1. IIK-1.1. 3-2 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1.3-4. IIK-1-1.3-5. IIK-1.1 V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-3 IIK-1.1. V-5 IIK-1.2.3-1 IIK-1.2.3-2.	O.	К\р.	Р.,Д.

								TTTC 1 2 77 1			
								ПК-1.2.У-1.			
								ПК-1.2.У-2.			
								ПК-1.3 3-1			
								ПК-1.3.3-2.			
								ПК-1.3. 3-3.			
								ПК-1.3.У-1.			
								ПК-1.3.У-2.			
								ПК-1.3. У.3			
								IIK-1.3. Y.3			
								ПК-1.4 3-1			
								ПК-1.4. 3-2			
								ПК-1.4. У-1			
								ПК-1.4. У-2			
								ПК-1.5. 3-1			
								ПК-1.5. 3-2			
								ПК-1.5. 3-3			
								ПК-1.5. 3-4			
								ПК-1.5. 3-5			
								ПК-1.5. У-1			
								ПК-1.5. У-2			
								HK-1.3. Y-2			
								ПК-1.5. У-3			
								ПК-1.5. У-4			
								ПК-1.5. У-5			
								ПК-5.1. 3-1			
								ПК-5.1. 3-2			
								ПК-5.1. 3-3			
								ПК-5.1. У-1			
								ПК-5.1. У-2			
								ПК-5.1. У-3			
								ПК-5.2. 3-1			
								ПК-5.2. 3-2			
								ПК-5.2. У-1			
								ПК-5.2. 3-1			
								HK-5.2. 3-1			
								ПК-5.2. 3-2			
								ПК-5.2. У-1			
								ПК-5.2. У-2			
								ПК-7.1. 3-1			
								ПК-7.1. 3-2			
								ПК-7.1. 3-3			
								ПК-7.1. У-1			
								ПК-7.1. У-2			
								ПК-7.2. 3-1			
								ПК-7.2. У-1			
6.	2	2		4	8	14	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	T.	рπ
O.	Экспертиза и оценка восточных сладо-			4	ð	14	ПК-1.1		U.	1.	Р.,Д.
		]	]				11N-1.2	ПК-1.1. 3-2			

стей			ПК-1.3	3 ПК-1.1. 3-3		
Классификация восточных сладостей и			ПК-1.4			
			ПК-1.5			
факторы, формирующие и сохраняющие			ПК-5.			
качество, дефекты, экспертиза и оценка ка-			ПК-5.2			
чества восточных сладостей.			ПК-7.1			
чества восточных сладостей.			ПК-7.2			
				ПК-1.1. У-4		
				ПК-1.1.У-5		
				ПК-1.2.3-1		
				ПК-1.2.3-2.		
				ПК-1.2.У-1.		
				ПК-1.2.У-2.		
				ПК-1.3 3-1		
				ПК-1.3.3-2.		
				ПК-1.3. 3-3.		
				ПК-1.3.У-1.		
				ПК-1.3.У-2.		
				ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1		
				ПК-1.4.3-1		
				ПК-1.4. У-1		
				ПК-1.4. У-2		
				ПК-1.5. 3-1		
				ПК-1.5. 3-1		
				ПК-1.5. 3-3		
				ПК-1.5. 3-4		
				ПК-1.5. 3-5		
				ПК-1.5. У-1		
				ПК-1.5. У-2		
				ПК-1.5. У-3		
				ПК-1.5. У-4		
				ПК-1.5. У-5		
				ПК-5.1. 3-1		
				ПК-5.1. 3-2		
				ПК-5.1. 3-3		
				ПК-5.1. У-1		
				ПК-5.1. У-2		
				ПК-5.1. У-3		
				ПК-5.2. 3-1		
				ПК-5.2. 3-2		
				ПК-5.2. У-1		
				ПК-5.2. 3-1		
				ПК-5.2. 3-2		

							ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
7.	Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Классификация сахаристых кондитерских изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества сахаристых кондитерских изделий, фальсификация и идентификация, правила продажи.	2	4	8	14	IIK-1.1 IIK-1.2 IIK-1.3 IIK-1.4 IIK-1.5 IIK-5.1 IIK-5.2 IIK-7.1 IIK-7.2	IIK-1.1.3-1. IIK-1.1.3-2. IIK-1.1.3-3. IIK-1.1.3-4. IIK-1.1.3-5. IIK-1.1.3-6. IIK-1.1.1 V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-3 IIK-1.1. V-4 IIK-1.1. V-5 IIK-1.2.3-1 IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.V-1. IIK-1.3.3-2. IIK-1.3.3-3. IIK-1.3.V-1. IIK-1.3.V-2. IIK-1.3. V-3 IIK-1.3. V-1. IIK-1.3. V-2. IIK-1.3. V-3 IIK-1.3. V-1. IIK-1.3. V-2 IIK-1.3. V-3 IIK-1.3. V-1 IIK-1.3. V-1 IIK-1.3. V-2 IIK-1.3. V-1	О.	K\p.,K.	Р.,Д.

8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий. Мучные кондитерские изделия. Классификация мучных кондитерских изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества мучных кондитерских изделий, фальсификация и идентификация, правила продажи.	2	-	4		8	14	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-5.1. 3-1 IIK-5.1. 3-2 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. V-1 IIK-5.1. V-2 IIK-5.1. V-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. V-2 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. 3-2 IIK-7.1. 3-3 IIK-7.1. V-1 IIK-7.1. V-2 IIK-7.2. 3-1 IIK-7.2. V-1 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-4 IIK-1.1. 3-5 IIK-1.1. 3-6 IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-3 IIK-1.1. V-4 IIK-1.1. V-5 IIK-1.1. V-5 IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-1 IIK-1.2. V-2 IIK-1.3. V-3 IIK-1.4. V-1	О.	T	Р.,Д.
---	---	---	---	--	---	----	--	---	----	---	-------

									IIK-1.4. V-2 IIK-1.5. 3-1 IIK-1.5. 3-2 IIK-1.5. 3-2 IIK-1.5. 3-3 IIK-1.5. 3-4 IIK-1.5. 3-5 IIK-1.5. V-1 IIK-1.5. V-2 IIK-1.5. V-2 IIK-1.5. V-5 IIK-1.5. V-5 IIK-5.1. 3-1 IIK-5.1. 3-2 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. V-1 IIK-5.1. V-2 IIK-5.1. V-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. V-2 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. 3-3			
									ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. З-1 ПК-7.2. У-1			
Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)		-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
Итого		18	_	20	-	68/2	108	X	X	X	X	X

Опрос на лабораторном занятии (О.)

# Формы текущего контроля:

Tecm (T.)

Контрольные работы (К/р)

Кейс (К.)

# Формы заданий для творческого рейтинга:

Peферат (Р.)

Доклад с презентацией (Д.)

# III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

- 1. Николаева М. А. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие / М. А. Николаева,  $\Gamma$ . Я. Резго. М: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. 304 с. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=400307
- 2. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. 6-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и  $K^{\circ}$ », 2024. 886 с. ISBN 978-5-394-05428-0. Текст: электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=438457

## Дополнительная литература:

- 1. Заикина В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учебное пособие / В. И. Заикина. 5-е изд. М: Дашков и К, 2022. 164 с. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=432293
- 2. Агапкин А. М., Лабораторный практикум по дисциплине: «Товарный менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» Часть 1. Зерномучные товары: учебное пособие / А. М. Агапкин. М: Русайнс, 2022. 122 с. ISBN 978-5-4365-9871-0. —Режим доступа: https://book.ru/book/944883
- $\underline{3}$ . Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. 2-е изд. М: ИНФРА-М, 2022. 448 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-004440-8. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=399476">https://znanium.com/read?id=399476</a>

#### Нормативно-правовые документы:

1.Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. Режим доступа:

https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=329331-

23&req=doc&rnd=gBxoA&base=LAW&n=433294#lyJbsnTCsaVVMAkO1

2.Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ . с изм. и доп. Режим доступа:

https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=325307-

 $\underline{0\&req=doc\&rnd=gBxoA\&base=LAW\&n=38}8109\#sGdbsnTzF8Un6yIF$ 

3.Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-Ф3 (с изм. и доп.).

http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_31871/

4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населении» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. с изм. и доп. Режим доступа:

https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=330127-

0&req=doc&rnd=Va3iQ&base=LAW&n=452886#fgbCwnTmmZJefECM1

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

http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_8515/

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

http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_10944/

7.ОК 005-93. Общероссийский классификатор продукции (утв. Постановлением Госстандарта России от 30.12.1993 N 301) (дата введения 01.07.1994). Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_171871/

8. Технический регламент TC «О безопасности упаковки» (TP TC 005/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2012. Режим доступа:

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

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

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

- 10. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/201
- 1). Дата вступления в силу 01.07.2013.

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

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

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

- 12. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012). Дата вступления в силу 01.07.2013. http://docs.cntd.ru/document/902352823
- 13. Технический регламент TC "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (TP TC 029/2012). Дата вступления в силу 01.07.2013.

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

#### ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

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

#### ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

# ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

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

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

- 1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <a href="http://www.rst.gov.ru/portal/gost">http://www.rst.gov.ru/portal/gost</a>
- 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 <a href="http://www.interstandart.ru/">http://www.interstandart.ru/</a>

- 4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» <a href="https://ria-stk.ru/">https://ria-stk.ru/</a>
- 5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» https://spros-online.ru/
- 6. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <a href="http://www.ozpp.ru/">http://www.ozpp.ru/</a>
- 7. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru
- 8. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru
- 9. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a>

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

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

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Экспертиза и оценка кондитерских товаров» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

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

для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;
- лабораториями, оснащенными лабораторным оборудованием (перечень оборудования приведен в паспорте лаборатории):
- лаборатория органолептических и физико-химических исследований пищевого сырья и продовольственных товаров;
  - микробиологическая лаборатория;
  - аналитическая лаборатория по оценке безопасности товаров;

для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:

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

# IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- ▶ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
  - > Методические указания по подготовке и оформлению рефератов

- ▶ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
  - > Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- ➤ Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения по дисциплине «Экспертиза и оценка кондитерских товаров»
- ➤ Методическое пособие по организации самостоятельной работы по дисциплине «Экспертиза и оценка вкусовых товаров»

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

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

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов				
Выполнение учебных заданий на аудиторных заня-	20				
ХВИТ					
Текущий контроль	20				
Творческий рейтинг	20				
Промежуточная аттестация (зачет)	40				
ИТОГО	100				

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

# VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

#### Тематика курсовых работ:

курсовых работ по дисциплине не предусмотрено

#### Перечень вопросов к зачету:

- 1. Кондитерские товары и их значение в питании. Особенности химического состава.
- 2. Социальная роль кондитерских товаров.
- 3.Общая классификация кондитерских товаров на основные группы.
- 4.Основные факторы, влияющие на сбыт кондитерских товаров.
- 5. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров.
- 6.Основные этапы проведения экспертизы кондитерских товаров.
- 7. Потребительские свойства кондитерских товаров: классификация, влияние на качество.
- 8. Содержание обязательной информации о кондитерских товарах.
- 9.Особенности упаковки разных групп кондитерских товаров.
- 10. Хранение кондитерских товаров: условия, сроки и способы. Транспортирование: условия и сроки.
- 11. Предреализационная товарная обработка кондитерских товаров.
- 12. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров
- 13.Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие безопасность кондитерских товаров.
- 14. Практика обязательной и добровольной сертификации кондитерских товаров в России и за рубежом.
- 15. Требования к безопасности кондитерских товаров
- 16. Восточные сладости. Факторы, формирующие качество. Оценка качества.
- 17. Крахмал и крахмальные продукты. Значение в питании. Виды и сорта крахмала.
- 18. Крахмал и крахмальные продукты. Факторы, формирующие качество. Оценка качества.
- 19. Дефекты, экспертиза и оценка качества восточных сладостей.
- 20.Сахар. Классификация. Химический состав и пищевая ценность.
- 21. Факторы, формирующие качество сахара-песка. Оценка качества.
- 22.Основы процесса рафинации сахара. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
- 23.Сахар рафинад. Пищевая ценность. Характеристика ассортимента.
- 24. Сахар. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.
- 25.Сахар. Дефекты. Экспертиза качества.
- 26.Мед. Химический состав и пищевая ценность.
- 27.Мед. Факторы, формирующие и сохраняющие качество меда.
- 28.Мед. Дефекты. Требования к товарной информации.
- 29.Мед. Средства и способы фальсификации меда, методы их обнаружения.
- 30. Кондитерские изделия. Пищевая ценность. Общая классификация. Основные направления разработки новых кондитерских изделий.
- 31. Карамельные изделия. Химический состав и пищевая ценность. Классификация карамельных изделий и их ассортимент.
- 32. Карамельные изделия. Дефекты. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
- 33. Карамельные изделия. Влияние сырья и технологии изготовления на качество. Меры предупреждения увлажнения карамели. Оценка качества.
- 34. Карамельные изделия. Особенности хранения. Изменение качества при хранении.
- 35. Шоколад. Особенности состава и пищевой ценности. Классификация и ассортимент.
- 36. Шоколад. Факторы, формирующие качество. Показатели качества.
- 37. Шоколад. Влияние особенностей состава на сохраняемость шоколада.
- 38. Шоколад. Режимы и сроки хранения; процессы, протекающие при хранении.
- 39. Шоколад. Дефекты. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
- 40. Печенье. Химический состав и пищевая ценность печенья.
- 41. Печенье. Факторы, сохраняющие качество. Дефекты и причины их образования.

- 42. Печенье. Экспертиза качества печенья. Требования к товарной информации.
- 43. Характеристика основных видов печенья: особенности сырья, технологии, свойств теста и готового печенья. Оценка качества.
- 44. Мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность. Характеристика отдельных видов. Факторы, формирующие качество.
- 45. Мучные кондитерские изделия. Факторы, сохраняющие качество. Экспертиза качества.
- 46. Мучные кондитерские изделия. Дефекты. Требования к товарной информации.
- 47. Варенье, джем, повидло. Химический состав и пищевая ценность. Виды и сорта. Экспертиза качества.
- 48. Дефекты и оценка качества кремов.
- 49.Варенье, джем, повидло. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
- 50.Варенье, джем, повидло. Экспертиза качества: порядок проведения, НТД, отбор проб.
- 51. Методы оценки качества варенья, джемов и повидла.
- 52. Конфеты. Химический состав и пищевая ценность.
- 53. Конфеты. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества.
- 54. Драже. Ирис. Халва. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. Хранение.
- 55. Модифицированный крахмал: виды, свойства и использование.
- 56. Конфеты. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Требования к товарной информации.
- 57. Пастильные изделия. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты и режимы хранения.
- 58. Конфеты. Экспертиза качества: порядок проведения, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
- 59. Крахмал и крахмальные продукты. Значение в питании. Виды и сорта крахмала. Факторы, формирующие качество. Оценка качества.
- 60. Крахмал. Особенности хранения. Изменение качества при хранении, дефекты.
- 61.Сахар. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество сахара-песка. Оценка качества.
- 62. Восточные сладости. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.
- 63.Сахар рафинад. Пищевая ценность. Характеристика ассортимента.
- 64.Сахар. Дефекты. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
- 65. Классификация кремов. Требования, предъявляемые к их качеству.
- 66.Мед. Классификация и ассортимент меда. Оценка качества.
- 67.Мед. Оценка качества. Дефекты. Требования к товарной информации.
- 68.Идентификация меда.
- 69. Классификация и ассортимент конфет.
- 70. Торты и пирожные. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
- 71. Торты и пирожные. Дефекты и режимы хранения.
- 72. Пряники. Классификация и ассортимент. Требования качеству. Дефекты. Хранение.

#### Типовые практические задания к зачету

- 1. В магазин поступила партия весовой карамели Гусиные лапки в количестве 600 кг в коробках по 20 кг в каждой. При оценке качества в объединенной пробе было обнаружено: вкус ясно выраженный; поверхность сухая без трещин; форма, соответствующая данной продукции, без деформаций; количество карамели 60 штук; количество начинки 200 г; 21 г мятой карамели. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной карамели? Ваши действия как товароведа?
- 2. В магазин поступила партия шоколада Ореховый в количестве 600 кг в ящиках по 5 кг в

каждом. Масса нетто плитки - 100 г. При оценке качества обнаружено: лицевая поверхность шоколада блестящая, неровная из-за наличия целых орехов, имеются незначительные царапины; при проверке целостности плиток в отобранной выборке обнаружены четыре плитки надломанные. При контроле массы нетто плиток выявлено: четыре плитки массой по 90 г; две - по 95; шесть - по 96; остальные - по 100 г. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы для оценки качества. Возможна ли приемка данной партии шоколада? Ваши действия как товароведа?

3.В магазин поступила партия мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки» в количестве 245 кг в ящиках по 7 кг в каждом. Мармелад расфасован в коробки массой нетто - 350 г. Дайте заключение о качестве данного мармелада, если при испытании объединенной пробы, состоящей из одной отобранной случайным методом коробки, обнаружено: вкус, запах и цвет - характерные для данного продукта; консистенция студнеобразная, затяжистая; влажность - 17%; массовая доля золы, не растворимой в 10%-й соляной кислоте - 0,05%; 42 г изделий (по счету) деформированных. Правильно ли отобрана объединенная проба? Достоверно ли данное заключение о качестве? Можно ли предъявить претензию поставщику и на каком основании?

#### Типовые тестовые задания:

- 1. Данное изделие вырабатывают из пластичного теста с большим содержанием сахара и жира.
- а) печенье сахарное;
- б)конфеты;
- в)торты;
- г)пирожные.
- 2. Качественная фальсификация мучных кондитерских изделий, наиболее широко применяемая при их производстве, включает:
- а) недовложения компонентов, предусмотренных рецептурой;
- б) замена дорогостоящего компонента менее ценным;
- в) пересортица, повышенное содержание воды;
- г) все ответы верны.
- 3. Крахмал добавляют к пшеничной муке для:
- а) разрыхления;
- б) снижения упругих свойств теста;
- в) пенообразования;
- г) слоеобразования.
- 4. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом ....
- a) 12.ч:
- б) 24 ч;
- в) 6 ч;
- г) 36ч.
- 5. Помада это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

- а) меланжем;
- б) жженкой;
- в) патокой;
- г) агаром.

#### Типовые кейсы:

# Анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода (кейс-стади) «Сахаристые кондитерские изделия»

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

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

Через два месяца хранения на складе базы при температуре  $16\text{-}18~^{0}\mathrm{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75~% были обнаружены у 20% банок с джемом абрикосовым и 35~% с джемом сливовым признаки брожения, а у 40% банок с джемом клубничным — засахаривание.

Порядок решения кейса:

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

#### Примеры вопросов для опроса на защите лабораторной работы:

## Лабораторная работа № 2. «Товароведная характеристика крахмала» Контрольные вопросы:

#### Вопросы для самопроверки:

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

#### Примеры типовых заданий для контрольной работы:

- Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала
- Тема 4. Экспертиза и оценка меда
- Тема 5. Экспертиза и оценка восточных сладостей

Предлагается четыре варианта заданий.

#### ВАРИАНТ – 1

- 1. Классификация восточных сладостей, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества восточных сладостей, фальсификация и идентификация, правила продажи.
- 2. Крахмал и крахмальные продукты. Значение в питании. Виды и сорта крахмала.

# ВАРИАНТ – 2

- 1. Мед. Дефекты. Требования к товарной информации.
- 2. Изменение качества восточных сладостей при хранении.

## ВАРИАНТ - 3

- 1. Фальсификация и идентификация, особенности маркировки меда
- 2. Крахмал. Химический состав и пищевая ценность.

3.

# ВАРИАНТ – 4

- 1. Дефекты, экспертиза и оценка качества крахмала.
- 2. Факторы, формирующие качество меда

# Тематика рефератов, докладов:

# Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий.

- 1. Товароведная характеристика какао-бобов.
- 2. Сравнительная характеристика отечественного и импортного шоколада.
- 3. Ассортиментная фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий.
- 4. Принципы формирования ассортимента сахаристых кондитерских изделий в торговой сети
- 5. Идентификационные признаки отдельных видов конфет.
- 6. Состояние рынка фруктово-ягодных кондитерских изделий в России.
- 7. Характеристика пищевых добавок, используемых в производстве фруктово-ягодных кондитерских изделий.
- 8. Дефекты и причины их возникновения фруктово-ягодных кондитерских изделий.
- 9. Особенности оценки качества джема, варенья, повидла, конфитюра.
- 10. Экспертиза и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Типовая структура зачетного задания

Наименование оценочного средства	Максимальное количество баллов
Вопрос 1. Восточные сладости. Классификация и ассорти-	10
мент. Требования к качеству. Хранение.	
Вопрос 2. Варенье, джем, повидло. Факторы, формирую-	10

щие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты,	
причины их возникновения и меры предупреждения.	
Практическое задание (задача). В ресторан поступила	20
партия весового печенья в количестве 450кг в коробках по	
10 кг в каждой. При приемке в партии обнаружены три по-	
врежденных коробки. При оценке качества целых в объ-	
единенной пробе обнаружено, что печенье соответствовало	
требованиям ГОСТ. В объединенной пробе, отобранной из	
поломанных ящиков, обнаружено: 8г печенья с односто-	
ронним надрывом; 24г надломанного печенья; 12г печенья	
с незначительной деформацией. Рассчитайте размеры вы-	
борки и массы объединенной пробы. Возможны ли приемка	
и реализация данного печенья? Можно ли усреднить ре-	
зультаты оценки качества? Ответ аргументируйте.	

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

Таблица 6

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

T	T		
		нять на практике технические регламенты,	
		стандарты и другие нормативно-	
		технические документы, регламентирую-	
		щие качество и безопасность продукции;	
		применять на практике стандарты в обла-	
		сти регламентации и сертификации си-	
		стем управления качеством (менеджмента	
		качества); применять методологию раз-	
		вертывания функций качества	
	ПК-1.2. Выявляет причины воз-	Знает верно и в полном объеме: основ-	
	никновения дефектов, вызываю-	ные понятия в сфере товароведной, оце-	
	щих ухудшение качественных и	ночной деятельности и управления каче-	
	количественных показателей про-	ством (менеджмента качества) продукции;	
	дукции	факторы, формирующие и сохраняющие	
		качество продукции	
		Умеет верно и в полном объеме: уста-	
		навливать влияние сырья и материалов,	
		проектирования и конструирования, тех-	
		нологии производства, условий транспор-	
		тирования и хранения на качественные и	
		количественные показателей продукции;	
		устанавливать причины возникновения	
		дефектов, вызывающих ухудшение каче-	
		ственных и количественных показателей	
		продукции	
	ПК-1.3. Анализирует дефекты, вы-	Знает верно и в полном объеме: виды	
	зывающие ухудшение качествен-	дефектов, вызывающих ухудшение каче-	
	ных и количественных показателей	ственных и количественных показателей	
	продукции, и показатели качества,	продукции; показатели качества и иден-	
	характеризующие продукцию	тификации, характеризующие продукцию;	
		методология анализа видов и последствий	
		потенциальных отказов и методология	
		развертывания функций качества	
		Умеет верно и в полном объеме: систе-	
		матизировать и анализировать данные по	
		показателям качества и идентификации,	
		характеризующим продукцию; система-	
		тизировать и анализировать данные по	
		дефектам, характеризующим продукцию;	

1			1	
			казателей качества и безопасности про-	
			дукции (методы квалиметрического ана-	
			лиза продукции); применять современные	
			методы выявления дефектов, вызываю-	
			щих ухудшение качественных и количе-	
			ственных показателей продукции; приме-	
			нять методы идентификации для выявле-	
			ния фальсифицированной и контрафакт-	
			ной продукции в организации	
	ПК-5. Способен выполнять ме-	ПК-5.1. Оформляет заявки на под-	Знает верно и в полном объеме: основ-	
	роприятия по результатам госу-	тверждение соответствия продук-	ные понятия стандартизации и подтвер-	
	дарственного надзора, межве-	ции в соответствии с установлен-	ждения соответствия отдельных групп	
	домственного	ными правилами и предоставляет	продовольственных и непродовольствен-	
	и ведомственного контроля	отчеты о выполненных работах и	ных товаров; порядок разработки, оформ-	
	внедрения и	их результатах	ления, утверждения и внедрения докумен-	
	соблюдения технических регла-		тов по подтверждению соответствия; тех-	
	ментов, стандартов и техниче-		нические характеристики продукции (от-	
	ских условий		дельных групп продовольственных и не-	
	по качеству продукции, подго-		продовольственных товаров) и техноло-	
	товке продукции		гию ее производства	
	к подтверждению соответствия		Умеет верно и в полном объеме: вести	
	• • •		реестр сертификатов соответствия про-	
			дукции; оформлять техническую доку-	
			ментацию, удостоверяющую качество	
			продукции	
		ПК-5.2. Предоставляет в испыта-	Знает верно и в полном объеме: основ-	
		тельные лаборатории технические	ные понятия стандартизации и подтвер-	
		документы и образцы продукции	ждения соответствия в области отбора	
		,, January of Production	проб и образцов для исследований в ис-	
			пытательных лабораториях; порядок от-	
			бора проб и представления технических	
			документов и образцов продукции в ис-	
			пытательные лаборатории	
			Умеет верно и в полном объеме: осу-	
			ществлять отбора проб и представлять	
			технические документы и образцы про-	
			дукции в испытательные лаборатории;	
			оформлять техническую документацию,	
			удостоверяющую качество продукции по	
			результатам лабораторных исследований	
			FJAll Macobattophila	

		ПК-7. Способен организовывать	ПК-7.1. Умеет проводить приемку	Puget popula u p nomina official	
		_		Знает верно и в полном объеме: норма-	
		и управлять процессами транс-	продукции по количеству, качеству	тивную и техническую документацию по	
		портирования, хранения, при-	и комплектности, устанавливать	правилам приемки и оценки качества и	
		емки и реализации продукции	соответствие ее качества и без-	безопасности продукции; требования к	
			опасности требованиям техниче-	качеству и безопасности продукции, уста-	
			ских регламентов, стандартов и	новленные нормативно-технической до-	
			другим документам	кументацией (техническими регламента-	
				ми, стандартами и другими документами);	
				порядок приемки продукции по количе-	
				ству, качеству и комплектности, оценки	
				качества и безопасности продукции	
				Умеет верно и в полном объеме: приме-	
				нять нормативную и техническую доку-	
				ментацию по правилам приемки и оценки	
				качества и безопасности продукции; про-	
				водить приемку продукции по количеству,	
				качеству и комплектности, определять	
				требования к продукции разных видов и	
				групп и устанавливать соответствие ее ка-	
				чества и безопасности техническим ре-	
				гламентам, стандартам и другим норма-	
				тивным документам	
			ПК-7.2. Осуществляет контроль за	Знает верно и в полном объеме: требо-	
			соблюдением требований к упа-	вания к упаковке и маркировке продук-	
			ковке и маркировке, правил и сро-	ции, правила и сроки хранения, транспор-	
			ков хранения, транспортирования и	тирования и реализации продукции, спо-	
			реализации продукции, правил их	собы и требования, предъявляемые к	
			выкладки в местах продажи	складированию товарно-материальных	
				ценностей	
				Умеет верно и в полном объеме: пра-	
				вильно размещать продукцию на хране-	
				ние; осуществлять контроль за соблюде-	
				нием правил и сроков хранения, транс-	
				портирования и реализации товарно-	
				материальных ценностей, оценивать со-	
				блюдение требований к упаковке продук-	
				ции, выявлять основные дефекты упаков-	
				ки	
70 - 84	«зачтено»	ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных	Знает с незначительными замечания-	Повышенный
баллов		анализировать причины сниже-	по показателям качества, характе-	ми: основные понятия в сфере товаровед-	

<u></u>	<del>_</del>		<del>,                                      </del>
ния качества продукции и раз-	ризующим продукцию	ной, оценочной деятельности и управле-	
рабатывать предложений по их		ния качеством (менеджмента качества)	
устранению		продукции; законодательство Российской	
		Федерации и международное законода-	
		тельство в сфере технического регулиро-	
		вания, стандартизации и оценки соответ-	
		ствия; национальные, межгосударствен-	
		ные, международные нормативные право-	
		вые акты (в том числе стандарты, техни-	
		ческие регламенты и другие) в сфере тех-	
		нического регулирования, стандартизации	
		и управления качеством продукции; клас-	
		сификацию и ассортимент потребитель-	
		ских товаров, номенклатуру потребитель-	
		ских свойств и показателей качества, ха-	
		рактеризующих продукцию; современ-	
		ный российский и зарубежный опыт в об-	
		ласти управления качеством (менеджмен-	
		та качества) продукции; методологию раз-	
		вертывания функций качества	
		Умеет с незначительными замечания-	
		ми: систематизировать и анализировать	
		данные по показателям качества, характе-	
		ризующим разрабатываемую и выпускае-	
		мую продукцию, в том числе с использо-	
		ванием средств и технологий цифровиза-	
		ции; применять основные положения рос-	
		сийского и международного законода-	
		тельства в сфере технического регулиро-	
		вания, стандартизации, оценки соответ-	
		ствия; применять на практике техниче-	
		ские регламенты, стандарты и другие	
		нормативно-технические документы, ре-	
		гламентирующие качество и безопасность	
		продукции; применять на практике стан-	
		дарты в области регламентации и серти-	
		фикации систем управления качеством	
		(менеджмента качества); применять ме-	
		тодологию развертывания функций каче-	
		ства	

Ţ			
	ПК-1.2. Выявляет причины воз-	Знает с незначительными замечания-	
	никновения дефектов, вызываю-	ми: основные понятия в сфере товаровед-	
	щих ухудшение качественных и	ной, оценочной деятельности и управле-	
	количественных показателей про-	ния качеством (менеджмента качества)	
	дукции	продукции; факторы, формирующие и со-	
		храняющие качество продукции	
		Умеет с незначительными замечания-	
		ми: устанавливать влияние сырья и мате-	
		риалов, проектирования и конструирова-	
		ния, технологии производства, условий	
		транспортирования и хранения на каче-	
		ственные и количественные показателей	
		продукции; устанавливать причины воз-	
		никновения дефектов, вызывающих	
		ухудшение качественных и количествен-	
		ных показателей продукции	
	ПК-1.3. Анализирует дефекты, вы-	Знает с незначительными замечания-	
	зывающие ухудшение качествен-	ми: виды дефектов, вызывающих ухуд-	
	ных и количественных показателей	шение качественных и количественных	
	продукции, и показатели качества,	показателей продукции; показатели каче-	
	характеризующие продукцию	ства и идентификации, характеризующие	
		продукцию; методология анализа видов и	
		последствий потенциальных отказов и ме-	
		тодология развертывания функций каче-	
		ства	
		Умеет с незначительными замечания-	
		ми: систематизировать и анализировать	
		данные по показателям качества и иден-	
		тификации, характеризующим продук-	
		цию; систематизировать и анализировать	
		данные по дефектам, характеризующим	
		продукцию; применять методологию ана-	
		лиза видов и последствий потенциальных	
		отказов и методологию развертывания	
		функций качества	
	ПК-1.4. Разрабатывает предложе-	Знает с незначительными замечания-	
	ния по устранению дефектов, вы-	ми: способы устранения дефектов, вызы-	
	зывающих ухудшение качествен-	вающих ухудшение качественных и коли-	
	ных и количественных показателей	чественных показателей продукции; ви-	
	продукции, по предупреждению и	ды товарных потерь, порядок списания	

	T	
сокращению товарных потерь	количественных и качественных потерь	
	Умеет с незначительными замечания-	
	ми: составлять документацию и отчеты по	
	анализу выявленных дефектов, вызываю-	
	щих ухудшение качественных и количе-	
	ственных показателей продукции и разра-	
	батывать предложения по их устранению;	
	разрабатывать предложения по предупре-	
	ждению и сокращению товарных потерь	
ПК-1.5. Применяет методы оценки	Знает с незначительными замечания-	
и контроля показателей качества и	ми: нормативно-технические документы	
безопасности, методы идентифи-	(стандарты, методические рекомендации и	
кации для выявления опасной,	другие) на методы контроля качества и	
фальсифицированной и контра-	безопасности продукции; современные	
фактной продукции	инструменты контроля качества и управ-	
	ления качеством; методы оценки и кон-	
	троля показателей качества и безопасно-	
	сти продукции для выявления нестандарт-	
	ной и опасной продукции; методы выяв-	
	ления дефектов, вызывающих ухудшение	
	качественных и количественных показа-	
	телей продукции; методы идентификации	
	для выявления фальсифицированной и	
	контрафактной продукции в организации	
	Умеет с незначительными замечания-	
	ми: применять на практике нормативно-	
	технические документы (стандарты, мето-	
	дические рекомендации и другие) на ме-	
	тоды контроля качества и безопасности	
	продукции; применять современные ин-	
	струменты контроля качества и управле-	
	ния качеством; применять методы оценки	
	и контроля показателей качества и без-	
	опасности продукции (методы квалимет-	
	рического анализа продукции); приме-	
	нять современные методы выявления де-	
	фектов, вызывающих ухудшение каче-	
	ственных и количественных показателей	
	продукции; применять методы идентифи-	
	кации для выявления фальсифицирован-	

			1
			ной и контрафактной продукции в органи-
			зации
	ПК-5. Способен выполнять ме-	ПК-5.1. Оформляет заявки на под-	Знает с незначительными замечания-
1	роприятия по результатам госу-	тверждение соответствия продук-	ми: основные понятия стандартизации и
1	дарственного надзора, межве-	ции в соответствии с установлен-	подтверждения соответствия отдельных
	домственного	ными правилами и предоставляет	групп продовольственных и непродоволь-
'	и ведомственного контроля	отчеты о выполненных работах и	ственных товаров; порядок разработки,
	внедрения и	их результатах	оформления, утверждения и внедрения
	соблюдения технических ре-		документов по подтверждению соответ-
	гламентов, стандартов и техни-		ствия; технические характеристики про-
	ческих условий		дукции (отдельных групп продоволь-
	по качеству продукции, подго-		ственных и непродовольственных това-
	товке продукции		ров) и технологию ее производства
	к подтверждению соответствия		Умеет с незначительными замечания-
			ми: вести реестр сертификатов соответ-
			ствия продукции; оформлять техниче-
			скую документацию, удостоверяющую
1			качество продукции
		ПК-5.2. Предоставляет в испыта-	Знает с незначительными замечания-
		тельные лаборатории технические	ми: основные понятия стандартизации и
		документы и образцы продукции	подтверждения соответствия в области
			отбора проб и образцов для исследований
			в испытательных лабораториях; порядок
			отбора проб и представления техниче-
1			ских документов и образцов продукции в
1			испытательные лаборатории
			Умеет с незначительными замечания-
			ми: осуществлять отбора проб и пред-
			ставлять технические документы и образ-
			цы продукции в испытательные лаборато-
			рии; оформлять техническую документа-
			цию, удостоверяющую качество продук-
			ции по результатам лабораторных иссле-
			дований
	ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.1. Умеет проводить приемку	Знает с незначительными замечания-
	вать и управлять процессами	продукции по количеству, каче-	ми: нормативную и техническую доку-
	транспортирования, хранения,	ству и комплектности, устанавли-	ментацию по правилам приемки и оценки
1	приемки и реализации продук-	вать соответствие ее качества и	качества и безопасности продукции; тре-
	ции	безопасности требованиям техни-	бования к качеству и безопасности про-
	1	ческих регламентов, стандартов и	дукции, установленные нормативно-

			другим документам	технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции  Умеет с незначительными замечаниями: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности,	
			ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам  Знает с незначительными замечаниями: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарноматериальных ценностей  Умеет с незначительными замечаниями: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за со-	
				блюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарноматериальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки	
50 – 69 баллов	«зачтено»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования,	Базовый

1	I	1	
		стандартизации и оценки соответствия;	
		национальные, межгосударственные,	
		международные нормативные правовые	
		акты (в том числе стандарты, технические	
		регламенты и другие) в сфере техническо-	
		го регулирования, стандартизации и	
		управления качеством продукции; клас-	
		сификацию и ассортимент потребитель-	
		ских товаров, номенклатуру потребитель-	
		ских свойств и показателей качества, ха-	
		рактеризующих продукцию; современ-	
		ный российский и зарубежный опыт в об-	
		ласти управления качеством (менеджмен-	
		та качества) продукции; методологию раз-	
		вертывания функций качества	
		Умеет на базовом уровне, с ошибками:	
		систематизировать и анализировать дан-	
		ные по показателям качества, характери-	
		зующим разрабатываемую и выпускаемую	
		продукцию, в том числе с использованием	
		средств и технологий цифровизации; при-	
		менять основные положения российского	
		и международного законодательства в	
		сфере технического регулирования, стан-	
		дартизации, оценки соответствия; приме-	
		нять на практике технические регламенты,	
		стандарты и другие нормативно-	
		технические документы, регламентирую-	
		щие качество и безопасность продукции;	
		применять на практике стандарты в обла-	
		сти регламентации и сертификации си-	
		стем управления качеством (менеджмента	
		качества); применять методологию раз-	
		вертывания функций качества	
	ПК-1.2. Выявляет причины воз-	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
	никновения дефектов, вызываю-	основные понятия в сфере товароведной,	
	щих ухудшение качественных и	оценочной деятельности и управления ка-	
	количественных показателей про-	чеством (менеджмента качества) продук-	
	дукции	ции; факторы, формирующие и сохраня-	
		ющие качество продукции	
 1	l	тожно на тоство продукции	

умеет на базовом уровне, с ошибками: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показателей продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции  ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции  Внаст на базовом уровне, с ошибками: вары дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показателей продукции; показателей продукции; показателей продукции; показатели качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; показателя умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные со показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные со показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные	į l			
лов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показателей продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающи ухудшение качественных и количественных показателей продукции  ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показателей продукции, и показателей продукции, и показатель качественных показателей продукции, и показателя качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества Умест на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные				
технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показателей продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции  ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, показатели качественных показателие продукции, показатели качественных и количественных показателие продукции продукции; показатели качественных посазателие качественных показателие качественных показателие качественных показатели качественных посазателие качественных посазателие качественных показатели качественных потрадукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества Умест на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные и по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные			*	
портирования и хранения на качественные и количественные и количественные и количественных показателей продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции  3 нает на базовом уровне, с опибками: виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качественных и количественных показателей продукции; показатели качественных и количественных показателей продукции; показатели качественных показатели качественных и количественных показателеней продукции; показатели и дентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества Умеет на базовом уровне, с опибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные				
ные и количественные показателей продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции  ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качественных и количественных показателей продукции, показатели качества, характеризующие продукцию; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукций систематизировать и анализировать данные систематизировать и анализировать данные				
Дукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции  ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показателей продукции; показатели качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные				
ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции и показателей продукции, и показателей продукции, и показателей продукции, и показателей продукции, и показателей продукции; показатели качества, характеризующие продукцию и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные			ные и количественные показателей про-	
ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качественных и количественных показателий дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных и количественных показателий разрественных и количественных показателий показатели качественных и количественных показателий разрественных и количественных и количественных показателий разрественных и количественных показателий показателий показателий показателий показателий показателий показателий показатели качественных и количественных и количеств			дукции; устанавливать причины возник-	
ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качественных и количественных показателей продукции, и показатели качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные			новения дефектов, вызывающих ухудше-	
ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные			ние качественных и количественных пока-	
зывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные			зателей продукции	
зывающие ухудшение качественных и количественных и количественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные		ПК-1.3. Ана.	изирует дефекты, вы- Знает на базовом уровне, с ошибками:	
ных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные				
лей продукции, и показатели качества и ства, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества  Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные		-		
ства, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества  Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные		лей продукц	и, и показатели каче- телей продукции; показатели качества и	
цию дукцию; методология анализа видов и по- следствий потенциальных отказов и мето- дология развертывания функций качества Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать дан- ные по показателям качества и идентифи- кации, характеризующим продукцию; си- стематизировать и анализировать данные		ства, харак	еризующие продук- идентификации, характеризующие про-	
следствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества  Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные		цию	дукцию; методология анализа видов и по-	
Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные			следствий потенциальных отказов и мето-	
систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные			дология развертывания функций качества	
систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные				
ные по показателям качества и идентифи- кации, характеризующим продукцию; си- стематизировать и анализировать данные				
стематизировать и анализировать данные			ные по показателям качества и идентифи-	
			кации, характеризующим продукцию; си-	
			стематизировать и анализировать данные	
по дефектам, характеризующим продук-			по дефектам, характеризующим продук-	
цию; применять методологию анализа ви-			цию; применять методологию анализа ви-	
дов и последствий потенциальных отказов			дов и последствий потенциальных отказов	
и методологию развертывания функций			и методологию развертывания функций	
качества			качества	
ПК-1.4. Разрабатывает предложе- Знает на базовом уровне, с ошибками:				
ния по устранению дефектов, вы- способы устранения дефектов, вызываю-		ния по устра		
зывающих ухудшение качествен- щих ухудшение качественных и количе-				
ных и количественных показате- ственных показателей продукции; виды				
лей продукции, по предупрежде- товарных потерь, порядок списания коли-		лей продукт	÷ •	
нию и сокращению товарных по- чественных и качественных потерь				
терь Умеет на базовом уровне, с ошибками:		_		
составлять документацию и отчеты по			составлять документацию и отчеты по	
анализу выявленных дефектов, вызываю-				
щих ухудшение качественных и количе-				
ственных показателей продукции и разра-				
батывать предложения по их устранению;	1		батывать предложения по их устранению;	

1	T		
		разрабатывать предложения по предупре-	
		ждению и сокращению товарных потерь	
	ПК-1.5. Применяет методы оценки	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
	и контроля показателей качества и	нормативно-технические документы	
	безопасности, методы идентифи-	(стандарты, методические рекомендации и	
	кации для выявления опасной,	другие) на методы контроля качества и	
	фальсифицированной и контра-	безопасности продукции; современные	
	фактной продукции	инструменты контроля качества и управ-	
		ления качеством; методы оценки и кон-	
		троля показателей качества и безопасно-	
		сти продукции для выявления нестандарт-	
		ной и опасной продукции; методы выяв-	
		ления дефектов, вызывающих ухудшение	
		качественных и количественных показа-	
		телей продукции; методы идентификации	
		для выявления фальсифицированной и	
		контрафактной продукции в организации	
		Умеет на базовом уровне, с ошибками:	
		применять на практике нормативно-	
		технические документы (стандарты, мето-	
		дические рекомендации и другие) на ме-	
		тоды контроля качества и безопасности	
		продукции; применять современные ин-	
		струменты контроля качества и управле-	
		ния качеством; применять методы оценки	
		и контроля показателей качества и без-	
		опасности продукции (методы квалимет-	
		рического анализа продукции); приме-	
		нять современные методы выявления де-	
		фектов, вызывающих ухудшение каче-	
		ственных и количественных показателей	
		продукции; применять методы идентифи-	
		кации для выявления фальсифицирован-	
		ной и контрафактной продукции в органи-	
		зации	
ПК-5. Способен выполнять ме-	ПК-5.1. Оформляет заявки на под-	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
роприятия по результатам госу-	тверждение соответствия продук-	основные понятия стандартизации и под-	
дарственного надзора, межве-	ции в соответствии с установлен-	тверждения соответствия отдельных	
домственного	ными правилами и предоставляет	групп продовольственных и непродоволь-	
и ведомственного контроля	отчеты о выполненных работах и	ственных товаров; порядок разработки,	
 п ведометвенного контроля	от юты о выполненных расстах и	отвенных товиров, порядок разрасотки,	

Г		T	<u> </u>	
	внедрения и	их результатах	оформления, утверждения и внедрения	
	соблюдения технических ре-		документов по подтверждению соответ-	
	гламентов, стандартов и техни-		ствия; технические характеристики про-	
	ческих условий		дукции (отдельных групп продоволь-	
	по качеству продукции, подго-		ственных и непродовольственных това-	
	товке продукции		ров) и технологию ее производства	
	к подтверждению соответствия		Умеет на базовом уровне, с ошибками:	
	•		вести реестр сертификатов соответствия	
			продукции; оформлять техническую до-	
			кументацию, удостоверяющую качество	
			продукции	
		ПК-5.2. Предоставляет в испыта-	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
		тельные лаборатории технические	основные понятия стандартизации и под-	
		документы и образцы продукции	тверждения соответствия в области отбо-	
		документы и образцы продукции	ра проб и образцов для исследований в	
			испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления техниче-	
			ских документов и образцов продукции в	
			испытательные лаборатории	
			Умеет на базовом уровне, с ошибками:	
			осуществлять отбора проб и представлять	
			технические документы и образцы про-	
			дукции в испытательные лаборатории;	
			оформлять техническую документацию,	
			удостоверяющую качество продукции по	
			результатам лабораторных исследований	
	ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.1. Умеет проводить приемку	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
	вать и управлять процессами	продукции по количеству, каче-	нормативную и техническую документа-	
	транспортирования, хранения,	ству и комплектности, устанавли-	цию по правилам приемки и оценки каче-	
	приемки и реализации продук-	вать соответствие ее качества и	ства и безопасности продукции; требова-	
	ции	безопасности требованиям техни-	ния к качеству и безопасности продукции,	
		ческих регламентов, стандартов и	установленные нормативно-технической	
		другим документам	документацией (техническими регламен-	
			тами, стандартами и другими документа-	
			ми); порядок приемки продукции по ко-	
			личеству, качеству и комплектности,	
			оценки качества и безопасности продук-	
			ции	
			Умеет на базовом уровне, с ошибками:	
			применять нормативную и техническую	
		1	iipiinelinib ilopiiainbriyio ii learii-tekyio	

		1	<u> </u>	1	
				документацию по правилам приемки и	
				оценки качества и безопасности продук-	
				ции; проводить приемку продукции по	
				количеству, качеству и комплектности,	
				определять требования к продукции раз-	
				ных видов и групп и устанавливать соот-	
				ветствие ее качества и безопасности тех-	
				ническим регламентам, стандартам и дру-	
				гим нормативным документам	
			ПК-7.2. Осуществляет контроль	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
			за соблюдением требований к упа-	требования к упаковке и маркировке про-	
			ковке и маркировке, правил и сро-	дукции, правила и сроки хранения, транс-	
			ков хранения, транспортирования	портирования и реализации продукции,	
			и реализации продукции, правил	способы и требования, предъявляемые к	
			их выкладки в местах продажи	складированию товарно-материальных	
				ценностей	
				Умеет на базовом уровне, с ошибками:	
				правильно размещать продукцию на хра-	
				нение; осуществлять контроль за соблю-	
				дением правил и сроков хранения, транс-	
				портирования и реализации товарно-	
				материальных ценностей, оценивать со-	
				блюдение требований к упаковке продук-	
				ции, выявлять основные дефекты упаков-	
				ки	
		ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.1. Осуществляет сбор дан-	Не знает на базовом уровне: основные	Компетенции не
		анализировать причины сниже-	ных по показателям качества, ха-	понятия в сфере товароведной, оценочной	сформированы
		ния качества продукции и раз-	рактеризующим продукцию	деятельности и управления качеством	сформированы
		рабатывать предложений по их	рактеризующим продукцию	(менеджмента качества) продукции; зако-	
		устранению		нодательство Российской Федерации и	
		yerpanenino		международное законодательство в сфере	
				технического регулирования, стандарти-	
менее 50	не зачтено			зации и оценки соответствия; националь-	
баллов	пе зачтено			ные, межгосударственные, международ-	
				ные нормативные правовые акты (в том	
				числе стандарты, технические регламенты	
				и другие) в сфере технического регулиро-	
				вания, стандартизации и управления ка-	
				чеством продукции; классификацию и ас-	
				сортимент потребительских товаров, но-	
				сортимент потреоительских товаров, но-	

			1
		менклатуру потребительских свойств и	
		показателей качества, характеризующих	
		продукцию; современный российский и	
		зарубежный опыт в области управления	
		качеством (менеджмента качества) про-	
		дукции; методологию развертывания	
		функций качества	
		Не умеет на базовом уровне: системати-	
		зировать и анализировать данные по пока-	
		зателям качества, характеризующим раз-	
		рабатываемую и выпускаемую продук-	
		цию, в том числе с использованием	
		средств и технологий цифровизации; при-	
		менять основные положения российского	
		и международного законодательства в	
		сфере технического регулирования, стан-	
		дартизации, оценки соответствия; приме-	
		нять на практике технические регламенты,	
		стандарты и другие нормативно-	
		технические документы, регламентирую-	
		щие качество и безопасность продукции;	
		применять на практике стандарты в обла-	
		сти регламентации и сертификации си-	
		стем управления качеством (менеджмента	
		качества); применять методологию раз-	
		вертывания функций качества	
	ПК-1.2. Выявляет причины воз-	Не знает на базовом уровне: основные	
	никновения дефектов, вызываю-	понятия в сфере товароведной, оценочной	
	щих ухудшение качественных и	деятельности и управления качеством	
	количественных показателей про-	(менеджмента качества) продукции; фак-	
	дукции	торы, формирующие и сохраняющие ка-	
		чество продукции	
		Не умеет на базовом уровне: устанавли-	
		вать влияние сырья и материалов, проек-	
		тирования и конструирования, технологии	
		производства, условий транспортирова-	
		ния и хранения на качественные и коли-	
		чественные показателей продукции;	
		устанавливать причины возникновения	
		дефектов, вызывающих ухудшение каче-	
		дефектов, вызывающих ухудшение каче-	

	ственных и количественных показателей
	продукции
ПК-1.3. Анализирует дефекты,	Не знает на базовом уровне: виды де-
вызывающие ухудшение каче-	фектов, вызывающих ухудшение каче-
ственных и количественных пока-	ственных и количественных показателей
зателей продукции, и показатели	продукции; показатели качества и иден-
качества, характеризующие про-	тификации, характеризующие продукцию;
дукцию	методология анализа видов и последствий
	потенциальных отказов и методология
	развертывания функций качества
	Не умеет на базовом уровне: системати-
	зировать и анализировать данные по по-
	казателям качества и идентификации, ха-
	рактеризующим продукцию; системати-
	зировать и анализировать данные по де-
	фектам, характеризующим продукцию;
	применять методологию анализа видов и
	последствий потенциальных отказов и
	методологию развертывания функций ка-
	чества
ПК-1.4. Разрабатывает предложе-	Не знает на базовом уровне: способы
ния по устранению дефектов, вы-	устранения дефектов, вызывающих ухуд-
зывающих ухудшение качествен-	шение качественных и количественных
ных и количественных показате-	показателей продукции; виды товарных
лей продукции, по предупрежде-	потерь, порядок списания количествен-
нию и сокращению товарных по-	ных и качественных потерь
терь	Не умеет на базовом уровне: составлять
	документацию и отчеты по анализу выяв-
	ленных дефектов, вызывающих ухудше-
	ние качественных и количественных по-
	казателей продукции и разрабатывать
	предложения по их устранению; разраба-
	тывать предложения по предупреждению
	и сокращению товарных потерь
ПК-1.5. Применяет методы оцен-	Не знает на базовом уровне: норматив-
ки и контроля показателей каче-	но-технические документы (стандарты,
ства и безопасности, методы	методические рекомендации и другие) на
идентификации для выявления	методы контроля качества и безопасности
опасной, фальсифицированной и	продукции; современные инструменты

контрафактной продукции контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефек-	
зателей качества и безопасности продук- ции для выявления нестандартной и опас- ной продукции; методы выявления дефек-	
ции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефек-	
ной продукции; методы выявления дефек-	
тов, вызывающих ухудшение качествен-	
ных и количественных показателей про-	
дукции; методы идентификации для вы-	
явления фальсифицированной и контра-	
фактной продукции в организации	
Не умеет на базовом уровне: применять	
на практике нормативно-технические до-	
кументы (стандарты, методические реко-	
мендации и другие) на методы контроля	
качества и безопасности продукции;	
применять современные инструменты	
контроля качества и управления каче-	
ством; применять методы оценки и кон-	
троля показателей качества и безопасно-	
сти продукции (методы квалиметрическо-	
го анализа продукции); применять совре-	
менные методы выявления дефектов, вы-	
зывающих ухудшение качественных и ко-	
личественных показателей продукции;	
применять методы идентификации для	
выявления фальсифицированной и	
контрафактной продукции в организации	
ПК-5. Способен выполнять ме- ПК-5.1. Оформляет заявки на под- Не знает на базовом уровне: основные	
роприятия по результатам госу- тверждение соответствия продук- понятия стандартизации и подтверждения	
дарственного надзора, межве- ции в соответствии с установлен- соответствия отдельных групп продо-	
домственного ными правилами и предоставляет вольственных и непродовольственных то-	
и ведомственного контроля отчеты о выполненных работах и варов; порядок разработки, оформления,	
внедрения и их результатах утверждения и внедрения документов по	
соблюдения технических ре-	
гламентов, стандартов и техни-	
ческих условий ных групп продовольственных и непродо-	
по качеству продукции, подго- вольственных товаров) и технологию ее	
товке продукции производства	
к подтверждению соответствия Не умеет на базовом уровне: вести ре-	
естр сертификатов соответствия продук-	

1			1 ,
			ции; оформлять техническую документа-
			цию, удостоверяющую качество продук-
			ции
		ПК-5.2. Предоставляет в испыта-	Не знает на базовом уровне: основные
		тельные лаборатории технические	понятия стандартизации и подтверждения
		документы и образцы продукции	соответствия в области отбора проб и об-
			разцов для исследований в испытатель-
			ных лабораториях; порядок отбора проб
			и представления технических документов
			и образцов продукции в испытательные
			лаборатории
			Не умеет на базовом уровне: осуществ-
			лять отбора проб и представлять техниче-
			ские документы и образцы продукции в
			испытательные лаборатории; оформлять
			техническую документацию, удостоверя-
			ющую качество продукции по результа-
			там лабораторных исследований
	ПК-7. Способен организовывать		Не знает на базовом уровне: норматив-
	и управлять процессами транс-	продукции по количеству, каче-	ную и техническую документацию по
	портирования, хранения, прием-	ству и комплектности, устанавли-	правилам приемки и оценки качества и
	ки и реализации продукции	вать соответствие ее качества и	безопасности продукции; требования к
		безопасности требованиям техни-	качеству и безопасности продукции, уста-
		ческих регламентов, стандартов и	новленные нормативно-технической до-
		другим документам	кументацией (техническими регламента-
			ми, стандартами и другими документами);
			порядок приемки продукции по количе-
			ству, качеству и комплектности, оценки
			качества и безопасности продукции
			Не умеет на базовом уровне: применять
			нормативную и техническую документа-
			цию по правилам приемки и оценки каче-
			ства и безопасности продукции; прово-
			дить приемку продукции по количеству,
			качеству и комплектности, определять
			требования к продукции разных видов и
			групп и устанавливать соответствие ее
			качества и безопасности техническим ре-
			гламентам, стандартам и другим норма-
			тивным документам

	ПК-7.2. Осуществляет контроль за	Не знает на базовом уровне: требования	
	соблюдением требований к упаков-	к упаковке и маркировке продукции, пра-	
	ке и маркировке, правил и сроков	вила и сроки хранения, транспортирова-	
	хранения, транспортирования и ре-	ния и реализации продукции, способы и	
	ализации продукции, правил их	требования, предъявляемые к складиро-	
	выкладки в местах продажи	ванию товарно-материальных ценностей	
		Не умеет на базовом уровне: правильно	
		размещать продукцию на хранение; осу-	
		ществлять контроль за соблюдением пра-	
		вил и сроков хранения, транспортирова-	
		ния и реализации товарно-материальных	
		ценностей, оценивать соблюдение требо-	
		ваний к упаковке продукции, выявлять	
		основные дефекты упаковки	

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

# \_Б1.В.09 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

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

Уровень высшего образования *Бакалавриат* 

## 1. Цель и задачи дисциплины:

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

Задачи учебной дисциплины «Экспертиза и оценка кондитерских товаров»:

- 1. Приобретение теоретических знаний в области:
- состояния отечественного рынка кондитерских товаров;
- особенностей номенклатуры потребительских свойств и показателей качества кондитерских товаров и их формирования в процессе производства;
  - классификации и ассортимента кондитерских товаров;
  - факторов, формирующих и сохраняющих качество кондитерских товаров;
- основных положений национальных, межгосударственных, международных нормативных правовых актов (в том числе стандартов, технических регламентов и других), регламентирующих качество и безопасность кондитерских товаров;
- требований к качеству и безопасности, дефектов и причин их возникновения, способов идентификации и выявления фальсификации кондитерских товаров;
- требований к упаковке и маркировке, условиям и срокам транспортирования и хранения кондитерских товаров;
  - процедуры подтверждения соответствия кондитерских товаров;
- методов оценки и контроля показателей качества и безопасности, методов идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- порядка приемки кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции.
  - 2. Овладение практическими умениями в области:
- систематизации и анализа данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию;
- применения на практике нормативно-технических документов (технических регламентов, стандартов и других), регламентирующих качество и безопасность кондитерских товаров
- идентификации кондитерских товаров по показателям качества и информации, представленной в маркировке и сопроводительной документации, навыками проведения лабораторных испытаний для оценки товарной принадлежности;
- установления влияния сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели кондитерских товаров;
- установления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, составления документации и отчетов по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разработки предложений по их устранению; разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь;
- проведения приемки кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, установления соответствия качества и безопасности кондитерских товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам; подготовки заключения о соответствии/несоответствии кондитерских товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам;

- определения уровня качества (товарного сорта или категории) и фактического состояния объектов (выявление дефектов, контрафакта, фальсификации);
- установления соответствия маркировки обязательным требованиям к информации для потребителей;
- применения методов оценки и контроля показателей качества и безопасности кондитерских товаров (методов квалиметрического анализа продукции)
- применения современных методов выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применения методов идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- организации работ по подтверждению соответствия кондитерских товаров (оформления заявки на подтверждение соответствия продукции, представления в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции)
- осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи.

2. Содержание дисциплины:

	2. Содержиние дисциплины.				
№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины				
Тема 1.	Общая характеристика кондитерских товаров				
Тема 2.	Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров				
Тема 3.	Экспертиза и оценка крахмала				
Тема 4.	Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей.				
Тема 5.	Экспертиза и оценка меда				
Тема 6.	Экспертиза и оценка восточных сладостей				
Тема 7.	Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий.				
Тема 8.	Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.				
	Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов				

# Форма контроля -экзамен

# Составитель:

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

А.Н. Бабаков