

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 17.09.2025 14:29:27  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6a54110a81e299

*Приложение 6*

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

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

**Факультет экономики, менеджмента и торговли**

**Кафедра торговли и общественного питания**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ЗЕРНОМУЧНЫХ И  
ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ»**

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**

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

**Уровень высшего образования    *Бакалавриат***

**Год начала подготовки 2023**

**Краснодар – 2022 г.**

Составитель:

к.э.н., доцент, кафедры торговли и общественного питания

Е.Н. Губа

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры торговли и общественного питания протокол № 7 от 17.02.2022 г

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров»

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

| Формируемые компетенции                                                                                                  | Индикаторы достижения компетенций                                                   | Результаты обучения (знания, умения)                                                                                                                                                                                                             | Наименование контролируемых тем                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                        | 2                                                                                   | 3                                                                                                                                                                                                                                                | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению | ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию | ПК-1.1. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции                                                                                                  | Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров<br>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы<br>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки<br>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий<br>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий<br>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий<br>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество<br>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.<br>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей<br>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей |
|                                                                                                                          |                                                                                     | ПК-1.1. 3-2. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия                                                                        | Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров<br>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы<br>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки<br>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий<br>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий<br>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий<br>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество<br>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.<br>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей<br>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей |
|                                                                                                                          |                                                                                     | ПК-1.1. 3-3. <b>Знает</b> национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции | Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров<br>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы<br>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки<br>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий<br>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий<br>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий<br>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество<br>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.                                                                                                                                                                                        |

|  |                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                       |  | <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | ПК-1.1. 3-4. <b>Знает</b> классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию |  | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  | ПК-1.1. 3-5. <b>Знает</b> современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции                                    |  | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  | ПК-1.1. 3-6. <b>Знает</b> методологию разветвления функций качества                                                                                                   |  | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  | ПК-1.1. У-1. <b>Умеет</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризую-                                                             |  | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |  |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>щим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации</p>                                                                     | <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p>                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |  | <p>ПК-1.1. У-2. <b>Умеет</b> применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия</p>    | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |  | <p>ПК-1.1. У-3. <b>Умеет</b> применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции</p> | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |  | <p>ПК-1.1. У-4. <b>Умеет</b> применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества)</p>                             | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая класси-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                                           |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                           |                                                                                                                                                 | <p>фикация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                           | ПК-1.1. У-5. <b>Умеет</b> применять методологию развертывания функций качества                                                                  | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  | ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции | ПК-1.2. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |                                                                                                                           | ПК-1.2. 3-2. <b>Знает</b> факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции                                                                 | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |                                                                                                                           | ПК-1.2. У-1. <b>Умеет</b> устанавливать                                                                                                         | Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                | <p>влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции</p> | <p>формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров<br/> Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы<br/> Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки<br/> Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий<br/> Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий<br/> Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий<br/> Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество<br/> Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.<br/> Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей<br/> Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p>                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                                | <p>ПК-1.2. У-2. <b>Умеет</b> устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>                                  | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров<br/> Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы<br/> Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки<br/> Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий<br/> Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий<br/> Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий<br/> Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество<br/> Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.<br/> Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей<br/> Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  | <p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующих продукцию</p> | <p>ПК-1.3. 3-1. <b>Знает</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>                                                                 | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров<br/> Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы<br/> Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки<br/> Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий<br/> Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий<br/> Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий<br/> Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество<br/> Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.<br/> Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей<br/> Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |                                                                                                                                                                | <p>ПК-1.3. 3-2. <b>Знает</b> показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию</p>                                                                                          | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров<br/> Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы<br/> Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки<br/> Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий<br/> Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

[illegible]

|  |  |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                                                                                                                                                    | дов и овощей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |  | ПК-1.3. У-3. <b>Умеет</b> применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества                                     | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |  | ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |  |                                                                                                                                                                                    | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |  |                                                                                                                                                                                    | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                        | количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению                                                                               | <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                                                                        | ПК-1.4. У-2. <b>Умеет</b> разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь                                                              | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  | ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации | ПК-1.5. 3-1. <b>Знает</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |                                                                                                                                                                                        | ПК-1.5. 3-2. <b>Знает</b> современные инструменты контроля качества и управления качеством                                                                      | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p>                                                                                                                                                                                                |

|  |  |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                                                                                                                  | <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | ПК-1.5. 3-3. <b>Знает</b> методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |  | ПК-1.5. 3-4. <b>Знает</b> методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции                    | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |  | ПК-1.5. 3-5. <b>Знает</b> методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации                          | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |  | ПК-1.5. У-1. <b>Умеет</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методиче-                                           | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |  |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | ские рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции                                                                       | <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p>                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |  | ПК-1.5. У-2. <b>Умеет</b> применять современные инструменты контроля качества и управления качеством                                                   | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |  | ПК-1.5. У-3. <b>Умеет</b> применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции) | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |  | ПК-1.5. У-4. <b>Умеет</b> применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции    | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая класси-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                        | <p>фикация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                          | ПК-1.5. У-5. <b>Умеет</b> применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации                      | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
| ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия | ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах | ПК-5.1. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                        | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                          | ПК-5.1. 3-2. <b>Знает</b> порядок разработ-                                                                                                            | Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |  |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | ки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия                                                                              | <p>формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p>                                                                                             |
|  |  | ПК-5.1. 3-3. <b>Знает</b> технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |  | ПК-5.1. У-1. <b>Умеет</b> вести реестр сертификатов соответствия продукции                                                                                    | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |  | ПК-5.1. У-2. <b>Умеет</b> оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции                                                               | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |                                                                                               |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                               |                                                                                                                                                                       | <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции | ПК-5.2. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |                                                                                               | ПК-5.2. 3-2. <b>Знает</b> порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории                                 | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |                                                                                               | ПК-5.2. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять отбор проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории                                | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                           | дов и овощей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                              | ПК-5.2. У-2. <b>Умеет</b> оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований  | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
| ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции | ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам | ПК-7.1. 3-1. <b>Знает</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции           | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                              | ПК-7.1. 3-3. <b>Знает</b> порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции     | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                              | ПК-7.1. У-1. <b>Умеет</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|  |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                         | ПК-7.1. У-2. <b>Умеет</b> проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам           | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  | ПК-7.2 Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи | ПК-7.2. 3-1. <b>Знает</b> требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей                                                              | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|  |                                                                                                                                                                                         | ПК-7.2. У-1. <b>Умеет</b> правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки | <p>Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров</p> <p>Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей</p> <p>Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей</p> |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

## **Перечень учебных заданий на аудиторных занятиях**

### **Вопросы для проведения опроса обучающихся на защите лабораторной работы**

*(содержание лабораторных работ и методические указания по их выполнению приведены в «Методических указаниях по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров»)*

#### **Лабораторная работа № 1**

##### **«Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы»**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

##### **Контрольные вопросы:**

1. Какие принципы положены в основу классификации круп?
2. Чем характеризуется пищевая ценность круп?
3. Каковы объемы выборки для определения качества круп?
4. Назовите факторы, формирующие качество круп?
5. Каково влияние очистки, гидротермической обработки и сортировки на качество круп?
6. Назовите требования к качеству крупы.
7. Какие показатели определяются при экспертизе качества крупы?
8. Назовите показатели, характеризующие потребительские достоинства и кулинарные свойства крупы?
9. Назовите особенности хранения крупы?
10. Назовите требования к маркировочной информации крупы в соответствии с нормативными документами.
11. Порядок приемки крупы по количеству и качеству.

#### **Лабораторная работа № 2**

##### **«Товароведная характеристика и экспертиза качества муки»**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

##### **Контрольные вопросы:**

1. Какие принципы положены в основу классификации муки на виды, типы и сорта?
2. Чем характеризуется пищевая ценность муки?
3. Каковы объемы выборки для определения качества муки?
4. Назовите факторы, формирующие качество муки.
5. Какие требования предъявляют к качеству муки?
6. Какие показатели определяются при экспертизе качества муки?
7. Назовите показатели безопасности муки.
8. В чем сущность определения влажности, зольности и крупности помола муки?
9. Каковы нормы выхода сырой клейковины муки и как определяют количество и качество сырой клейковины?
10. В чем отличие макаронной муки от хлебопекарной?
11. Как изменяется химический состав и пищевая ценность муки с понижением сорта?

12. Какие процессы протекают в муке при хранении?
13. Чем обусловлены хлебопекарные достоинства муки?
14. Назовите процессы, происходящие в муке при хранении.
15. Назовите требования к маркировочной информации муки в соответствии с нормативными документами.
16. Порядок приемки муки по количеству и качеству.

### **Лабораторная работа № 3**

#### **«Товароведная характеристика и экспертиза качества хлебобулочных изделий»**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

#### **Контрольные вопросы:**

1. На какие группы делятся хлебобулочные изделия согласно общероссийскому классификатору?
2. Чем характеризуется пищевая ценность хлебобулочных изделий?
3. Назовите факторы, формирующие качество хлеба.
4. Перечислите основные операции производства хлеба и как они влияют на качество готового продукта?
5. Какие изделия называются сдобными?
6. Какие требования, предъявляют к качеству хлеба?
7. Порядок экспертизы качества хлеба.
8. Расскажите методику определения влажности хлеба. Что характеризует данный показатель качества?
9. Расскажите методику определения кислотности хлеба. Что характеризует данный показатель качества?
10. Расскажите методику определения пористости хлеба. Что характеризует данный показатель качества?
11. Назовите дефекты и болезни хлеба.
12. В чем причины черствения хлеба?
13. Назовите требования к маркировочной информации хлеба и булочных изделий в соответствии с нормативными документами.
14. Порядок приемки хлеба и булочных изделий по количеству и качеству.

### **Лабораторная работа № 4**

#### **«Товароведная характеристика и экспертиза качества бараночных изделий»**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

#### **Контрольные вопросы:**

1. Как классифицируют бараночные изделия?
2. Чем отличаются бублики, баранки и сушки?
3. Что является основным и дополнительным сырьем для производства отдельных видов бараночных изделий?
4. В чем состоит пищевая ценность бараночных изделий?
5. Приведите правила отбора проб бараночных изделий?
6. В чем особенности производства сушек и баранок?
7. Назовите органолептические и физико-химические показатели качества бараночных изделий.
8. Назовите виды сухарных изделий?
9. В чем заключается пищевая ценность сухарных изделий?

10. Из каких операций складывается технологический процесс производства сухарных изделий?
11. Назовите особенности хранения сухарных изделий.
12. Назовите требования к маркировочной информации сухарных и бараночных изделий в соответствии с нормативными документами.
13. Порядок приемки сухарных и бараночных изделий по количеству и качеству.

#### **Лабораторная работа № 5**

##### **«Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий»**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

#### **Контрольные вопросы:**

1. Какие принципы положены в основу классификации макаронных изделий?
2. Чем характеризуется пищевая ценность макаронных изделий?
3. Каковы объемы выборок для определения качества макаронных изделий?
4. Назовите факторы, формирующие качество макаронных изделий?
5. Назовите требования к качеству макаронных изделий.
6. Какие показатели определяются при экспертизе качества макаронных изделий?
7. Какие обогатительные добавки применяют при производстве макаронных изделий?
8. Назовите особенности хранения макаронных изделий?
9. Назовите требования к маркировочной информации макаронных изделий в соответствии с нормативными документами.
10. Порядок приемки макаронных изделий по количеству и качеству.

#### **Лабораторная работа № 6**

##### **«Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих яблок»**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

#### **Контрольные вопросы:**

1. Как классифицируют свежие плоды?
2. Назовите особенности пищевой ценности и химического состава свежих плодов.
3. Какой существует порядок отбора проб при выборочном контроле качества плодовоовощной продукции?
4. Укажите причину, по которой выборка составляется из точечных проб.
5. Что следует считать партией товара?
6. В каком случае при оценке качества плодовоовощной продукции применяют разрушающий контроль?
7. По каким показателям оценивают качество свежих плодов и овощей?
8. Дайте определение термину «дефект» и укажите их виды.
9. Перечислите градации качества свежих плодов и овощей.
10. Что представляет собой отход, нестандартная продукция?
11. Опишите физиологические и микробиологические повреждения наиболее распространенных плодов и овощей.
12. Укажите признаки помолологических сортов яблок.
13. Назовите дефекты яблок, указав причины их возникновения.
14. Какие повреждения и болезни отнесены к допустимым и недопустимым?
15. В какой стадии зрелости убираются летние и зимние сорта яблок и на основе каких особенностей следует учитывать степень зрелости?

### **Лабораторная работа № 7**

#### **«Товароведная характеристика и экспертиза качества клубнеплодов»**

**Индикатор достижения:** ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.

#### **Контрольные вопросы:**

1. По каким признакам классифицируется картофель?
2. Опишите основные идентификационные признаки сортов картофеля.
3. Какой алгоритм лежит в основе работы по оценке качества картофеля?
4. Опишите грибные болезни картофеля.
5. Какие требования по безопасности предъявляются к картофелю ?
6. Приведите режимы и сроки хранения основных сортов картофеля.
7. Укажите причины возникновения естественной убыли и почему ее размер неодинаков по месяцам периода хранения.
8. Укажите причины, по которым интенсивность дыхания свежих овощей изменяется?
9. Какие продукты выделяются в результате аэробного и анаэробного дыхания свежих овощей?
10. По какой причине нужно отводить выделяющееся тепло из хранящихся или транспортирующихся свежих овощей?

### **Лабораторная работа № 8**

#### **«Товароведная характеристика и экспертиза качества корнеплодов»**

**Индикатор достижения:** ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.

#### **Контрольные вопросы:**

1. По каким признакам идентифицируют корнеплоды?
2. Какие виды овощей относят к корнеплодам?
3. Опишите химический состав и свойства моркови (свеклы, дайкона).
4. На какие товарные сорта делится морковь согласно стандарту?
5. Перечислите микробиологические заболевания свеклы или моркови.
6. Какие правила следует соблюдать при длительном хранении моркови в холодильниках?
7. Кратко изложите основу методики определения нитритов экспресс-методом в плодовоовощной продукции.
8. Приведите показатели ПДК нитритов и поясните причину отличий допустимых уровней нитритов.
9. Поясните особенности определения экспозиционной дозы излучения плодовоовощной продукции.
10. Дайте краткую характеристику основных заболеваний корнеплодов.

### **Лабораторная работа № 9**

#### **«Товароведная характеристика и экспертиза качества капустных овощей»**

**Индикатор достижения:** ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Назовите виды капустных овощей и опишите их химический состав.
2. На какие товарные сорта делится белокочанная капуста и каковы идентифика-

ционные признаки хозяйственно-ботанических сортов белокочанной капусты?

3. Опишите порядок проведения оценки качества капустных овощей.
4. Какие способы хранения используются при хранении капустных овощей согласно ГОСТ 28373-94 (ИСО 2167-87)?
5. Что следует понимать под лежкоспособностью капусты белокочанной и как поэтому признаку она различается?
6. Какие микробиологические заболевания характерны для капустных овощей?
7. Могут ли кочаны капусты треснувшие, рыхлые или пораженные точечным некрозом считаться стандартными?
8. Приведите параметры режимов хранения свежей капусты.
9. Какие виды капустных овощей пригодны для: а) квашения; б) маринования; в) замораживания?
10. Какая разница существует в морфологическом строении капусты белокочанной, кольраби, брокколи, цветной?

**Лабораторная работа № 10**  
**«Товароведная характеристика и экспертиза качества**  
**луковых овощей»**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

**Контрольные вопросы:**

1. Перечислите виды и охарактеризуйте особенности химического состава луковых овощей.
2. Какие признаки используются при идентификации хозяйственно-ботанических сортов лука свежего репчатого?
3. Что следует относить к примеси в партии лука репчатого?
4. Какие луковицы должны быть отнесены к нестандартным на основании ГОСТ 34306-2017?
5. Чем отличаются товарные сорта репчатого лука?
6. Укажите отличия химического состава и сохраняемости острых, полуострых и сладких сортов?
7. Какую роль выполняют эфирные масла лука и чеснока?
8. Как различается лук по срокам созревания?
9. Перечислите общие черты и различия лука и чеснока.
10. Какой вид луковых овощей пригоден для длительного хранения?

**Лабораторная работа № 11**  
**«Товароведная характеристика и экспертиза качества**  
**томатных овощей»**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

**Контрольные вопросы:**

1. Перечислите виды томатных овощей и охарактеризуйте химический состав, отличия в строении и использовании в пищу.
2. Какие стадии зрелости типичны для томатных овощей?
3. Перечислите общие и специфические показатели томатных овощей.
4. Опишите условия и сроки хранения разных видов томатных овощей.
5. Какие микробиологические заболевания характерны для томатных овощей?
6. Проведите товароведную оценку томатов (баклажан, физалиса, перца овощного).

7. Какие признаки используются для характеристики ботанических сортов томатных овощей?
8. Перечислите требования к томатным овощам, используемым для переработки на продукты детского питания.
9. Присутствием каких пигментов обусловлены различные окраски томатных овощей?
10. Как на качество томатных овощей влияет присутствие гликозидов?

**Лабораторная работа № 12**  
**«Товароведная характеристика и экспертиза качества**  
**тыквенных овощей»**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

**Контрольные вопросы:**

1. Перечислите виды тыквенных овощей и охарактеризуйте наиболее употребляемые в России.
2. Благодаря каким веществам тыквенные овощи различаются по вкусу, особенностям потребления и переработки?
3. Как по степени зрелости различают тыквенные овощи?
4. Какие признаки используются для идентификации хозяйственно-ботанических сортов тыквы, дыни, арбуза, огурцов?
5. Как по содержанию воды и сахаров различаются тыквенные овощи?
6. Все ли хозяйственно-ботанические сорта огурцов пригодны для засолки и почему?
7. Покажите разницу в строении и употребляемых анатомических частях арбузов и огурцов.
8. Приведите возможный ассортимент продуктов переработки тыквенных овощей.
9. Одинаковы ли сохраняемость разных видов тыквенных овощей?
10. Охарактеризуйте химический состав какого-либо вида.

**Лабораторная работа № 13**  
**«Товароведная характеристика и экспертиза качества**  
**плодово-ягодных соков»**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

**Контрольные вопросы:**

1. Как классифицируют переработанные плодоовощные товары?
2. Какие методы консервирования используют при переработке свежих плодов и овощей?
3. Как классифицируют плодово-ягодные соки?
4. Назовите особенности пищевой ценности и химического состава плодово-ягодных соков.
5. Какие факторы влияют на формирование качества соков?
6. Какие требования предъявляют к качеству плодово-ягодных соков?
7. Назовите показатели безопасности соковой продукции?
8. Чем отличаются соки для питания детей дошкольного и школьного возраста?
9. Охарактеризуйте методику дегустационной оценки качества соков?
10. Назовите требования к маркировочной информации плодово-ягодных соков в соответствии с нормативными документами.

## Лабораторная работа № 14

### «Товароведная характеристика и экспертиза качества квашеных овощей»

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.

#### Контрольные вопросы:

1. На каких процессах основано квашение?
2. На какие товарные сорта делят квашеную капусту, и какие показатели лежат в основе определения товарного сорта?
3. Какая консистенция должна быть у квашеной капусты (огурцов)?
4. Укажите физико-химические показатели, нормируемые стандартом для квашеных овощей.
5. Какими кислотами обусловлена общая кислотность квашеных овощей?
6. Поясните аргентометрическую методику определения поваренной соли.
7. Какие нормы содержания соли допускаются в квашеной капусте (огурцах)?
8. Перечислите летучие кислоты квашеных овощей и на каких стадиях они образуются, какова их роль в оценке потребительских свойств.
9. Для какой цели при квашении добавляют морковь, соль, пряности.
10. Укажите, какие этапы брожения отмечаются при квашении капусты и огурцов.
11. Назовите требования к маркировочной информации квашеных овощей в соответствии с нормативными документами.

#### Критерии оценки выполнения заданий к лабораторным занятиям

При оценке выполнения **заданий к лабораторным занятиям** и ответов на контрольные вопросы по защите лабораторного занятия студентов по дисциплине «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров» учитываются следующие критерии:

1. Знание основных категорий изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса.
2. Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе.
3. Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы, выражать свое мнение по обсуждаемой проблеме.

**0,75 балла** – выставляется студенту, если правильно выполнены все задания к практическому занятию, при устном ответе студент показывает прочные знания основных категорий изучаемой предметной области, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

**0,5 балла** - выставляется студенту, если выполнены не все задания к практическому занятию или часть заданий выполнена неправильно, при устном ответе студент показал недостаточную глубину и полноту раскрытия темы; слабое знание основных вопросов теории; владеет слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

**0 баллов** - выставляется студенту, если не выполнены все задания к практическому занятию.

#### Задания для текущего контроля

## Тестовые задания

Тестирование проводится по темам

**Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров**

**Тема 2. Товароведная характеристика и экспертиза и оценка качества крупы**

**Тема 3. Товароведная характеристика и и оценка качества экспертизы качества муки**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

Предлагается три варианта заданий.

### Вариант №1

#### **1.Задание**

Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1г углеводов продукции растительного происхождения?

- а) 37,7 кДж
- б) 16,7 кДж
- в) 15,7 кДж

#### **2.Задание**

Какие белки называются полноценными?

- а) содержащие все незаменимые аминокислоты
- б) содержащие органические кислоты
- в) содержащие полиненасыщенные жирные кислоты

#### **3.Задание**

Какие углеводы относятся к полисахаридам 2-го порядка?

- а) глюкоза
- б) фруктоза
- в) сахароза
- г) мальтоза
- д) целлюлоза
- е) крахмал

#### **4.Задание**

Товары со сроком годности от нескольких часов до нескольких суток – это

- а) скоропортящиеся
- б) кратковременнохранящиеся
- в) длительнохранящиеся

#### **5.Задание**

Процессы, протекающие под действием ферментов, находящихся в самих продуктах, называются:

- а) биохимическими
- б) химическими
- в) физическими

### **6.Задание**

К физическим процессам, протекающим в продуктах, не относится:

- а) увлажнение
- б) усыхание
- в) изменение окраски

### **7.Задание**

К физическим методам консервирования не относится метод:

- а) сушка
- б) пастеризация
- в) замораживание

### **8.Задание**

Сушка быстрозамороженных продуктов в вакууме – это

- а) вакуумная сушка
- б) сублимационная сушка
- в) контактная сушка

### **9.Задание**

К комбинированным методам переработки продуктов не относятся:

- а) копчение
- б) вяление
- в) сушка
- г) пастеризация

### **10.Задание**

Зерно, обладающее наибольшей сыпучестью:

- а) пшеница
- б) просо
- в) горох
- г) овес

### **11.Задание**

Какие из перечисленных частей зерна имеют наибольшую пищевую ценность?

- а) цветочные оболочки
- б) плодовые оболочки
- в) алейроновый слой
- г) семенные оболочки
- д) эндосперм
- е) зародыш

### **12.Задание**

Какой показатель качества зерна определяет хлебопекарные достоинства пшеничной муки?

- а) количество клейковины
- б) качество клейковины
- в) скважистость
- г) стекловидность
- д) зараженность

### **13. Задание**

Пищевая ценность крупы обусловлена:

а) отсутствием в крупе вредных примесей и наличием незаменимых питательных веществ

- б) довольно высокой энергетической ценностью
- в) высокой физиологической ценностью
- г) готовностью продукта к употреблению

#### **14.Задание**

Показатели, определяющие сорт крупы:

- а) вкус
- б) запах
- в) содержание доброкачественного ядра
- г) кислотность

#### **15.Задание**

Как называется технологическая операция, заключающаяся в пропаривании зерна и повышающая выход целого ядра?

- а) гомогенизация
- б) гидротермическая обработка
- в) стерилизация

#### **16.Задание**

На какие градации качества делится манная крупа?

- а) группы (А, Б, В)
- б) марки (М, Т, МТ)
- в) номера (№1,2,3)

#### **17.Задание**

Классификация муки предусматривает ее деление на:

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

#### **18.Задание**

Сорта пшеничной муки отличаются:

- а) разным химическим составом
- б) цветом
- в) физическими и технологическими свойствами
- г) пищевой ценностью
- д) сыпучестью

#### **19.Задание**

На какие сорта делится ржаная мука:

- а) крупчатка, в/с, первый, второй, обойная
- б) высший, первый, обойная
- в) сеяная, обдирная, обойная

#### **20. Задание**

Как называется процесс, происходящий при хранении муки, результатом которого является улучшение ее хлебопекарных достоинств?

- а) старение коллоидов
- б) созревание
- в) сорбция

г) прогоркание

## Вариант №2

### 1.Задание

Какие превращения происходят с углеводами при нагревании?

- а) гидролиз
- б) кристаллизация
- в) меланоидинообразование

### 2.Задание

Какие жирные кислоты содержатся в продуктах растительного происхождения и являются ненасыщенными?

- а) пальмитиновая, стеариновая, арахидовая
- б) олеиновая, линолевая, линоленовая
- в) бегеновая, пальмититиновая, стеариновая

### 3.Задание

Какие незаменимые аминокислоты входят в состав полноценных белков?

- а) тирозин, лейцин, глицин
- б) фенилаланин, метионин, триптофан
- в) цистеин, валин, метионин
- г) изолейцин, треонин, валин
- д) лизин, лейцин

### 4.Задание

Товары со сроком годности от 0,5 до 30 суток – это

- а) скоропортящиеся
- б) кратковременнохранящиеся
- в) длительнохранящиеся

### 5.Задание

Процессы, протекающие под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами, называются:

- а) биохимическими
- б) микробиологическими
- в) физическими

### 6.Задание

К химическим процессам, протекающим в продуктах, не относится:

- а) увлажнение
- б) прогоркание жиров
- в) изменение окраски

### 7.Задание

К физическим методам консервирования не относится метод:

- а) охлаждение
- б) консервирование лучистой энергией
- в) консервирование солью

### 8.Задание

Сушка в безвоздушном пространстве при низких температурах – это

- а) вакуумная сушка
- б) сублимационная сушка
- в) контактная сушка

**9.Задание**

К комбинированным методам переработки продуктов не относятся:

- а) пастеризация
- б) брожение
- в) концентрирование
- г) копчение

**10.Задание**

Какие из перечисленных хлебных злаков относятся к типичным?

- а) пшеница, рожь, ячмень, овес
- б) просо, рис, кукуруза, сорго
- в) горох, фасоль, чечевица, соя, бобы

**11.Задание**

Зерновые массы имеют следующие характерные свойства:

- а) неоднородность физического состава
- б) скважистость
- в) сыпучесть
- г) высокая гигроскопичность
- д) газообразующую способность

**12.Задание**

Как изменяется масса зерна при хранении?

- а) только уменьшается
- б) не меняется
- в) уменьшается или увеличивается в зависимости от условий хранения

**13. Задание**

Какая зерновая культура используется для производства перловой крупы?

- а) пшеница
- б) просо
- в) ячмень
- г) овес

**14.Задание**

Кукурузная крупа делится по стандарту на:

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

**15.Задание**

Сорта крупы отличаются друг от друга по:

- а) содержанию примесей
- б) содержанию нешелушенных и испорченных зерен
- в) содержанию доброкачественного ядра
- г) влажности

- д) строению
- е) потребительским свойствам

**16.Задание**

Коэффициент, по которому судят о потребительских свойствах и кулинарных достоинствах крупы называется.....

**17.Задание**

При изготовлении хлебопекарной муки используют:

- а) твердую высокостекловидную пшеницу
- б) мягкую стекловидную и полустекловидную пшеницу

**18.Задание**

В основе деления муки на сорта лежит:

- а) количественное соотношение эндосперма и оболочечных частиц
- б) содержание клейковины
- в) технологические достоинства

**19.Задание**

Цвет сеяной муки:

- а) белый с синеватым оттенком
- б) белый с сероватым оттенком
- в) белый с кремовым оттенком

**20. Задание**

Как называется овсяная мука для детского и диетического питания?

- а) Артек
- б) Полтавская
- в) толокно
- г) сорго

**Вариант №3**

**1.Задание**

По содержанию свободной воды в товарах растительного происхождения они делятся на:

- а) скоропортящиеся
- б) длительного хранения
- в) стойкие и нестойкие при хранении

**2.Задание**

Какие белки содержатся в пшенице и отвечают за образование клейковины?

- а) глиадины
- б) глютелины
- в) гистоны
- г) гликопротеиды

**3.Задание**

Какое количество энергии образуется при окислении 1г жира продукции растительного происхождения?

- а) 15,7
- б) 37,7
- в) 29,3

#### **4.Задание**

Товары со сроком годности от месяца до года – это

- а) скоропортящиеся
- б) кратковременнохранящиеся
- в) длительнохранящиеся

#### **5.Задание**

Различные химические процессы, происходящие в продуктах без участия ферментов, называются:

- а) биохимическими
- б) микробиологическими
- в) химическими

#### **6.Задание**

К микробиологическим процессам, протекающим в продуктах, не относится:

- а) брожение
- б) прогоркание жиров
- в) плесневение
- г) увлажнение

#### **7.Задание**

К физическим методам консервирования не относится метод:

- а) стерилизация
- б) маринование
- в) консервирование лучистой энергией

#### **8.Задание**

Сушка при соприкосновении продукта с горячей поверхностью оборудования – это

- а) вакуумная сушка
- б) сублимационная сушка
- в) контактная сушка

#### **9.Задание**

К комбинированным методам переработки продуктов не относятся:

- а) вяление
- б) консервирование солью
- в) концентрирование
- г) маринование

#### **10.Задание**

Приведите основные элементы строения зерна:

- а) цветочная оболочка
- б) алейроновый слой
- в) зародыш
- г) растительная оболочка
- д) семечковая оболочка
- е) плодовая оболочка
- ж) эндосперм

**11.Задание**

Какие из перечисленных зерновых культур относятся к масличным?

- а) горох
- б) просо
- в) подсолнечник
- г) кунжут
- д) кукуруза

**12.Задание**

Какой биохимический процесс происходит при хранении зерна после сбора урожая?

- а) старение коллоидов
- б) послеуборочное дозревание
- в) самосогревание

**13.Задание**

Каковы гарантийные сроки хранения овсяных хлопьев?

- а) 6 месяцев
- б) 8 месяцев
- в) 4 месяца
- д) 12 месяцев

**14.Задание**

По какому показателю косвенно судят о содержании оболочек зерна, оставшихся в крупе или о степени удаления зародыша?

- а) влажность
- б) зольность
- в) стекловидность

**15.Задание**

На какие виды делится рисовая крупа?

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

**16. Задание**

Какие крупы делятся на сорта?

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

**17. Задание**

Ржаная мука вырабатывается следующих типов?

- а) кондитерская
- б) хлебопекарная
- в) макаронная

### **18. Задание**

Качество клейковины определяют согласно:

- а) классам 1, 2, 3
- б) маркам А, Б, В
- в) группам I, II, III

### **19. Задание**

Резкое уменьшение способности белков к набуханию, снижение растворимости и способности образовывать связное тесто называется ..... коллоидов

### **20. Задание**

Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта содержит клейковины:

- а) не менее 28%
- б) не менее 30%
- в) не менее 25%

### **Критерии оценивания тестовых заданий**

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 1 балла. Соответственно каждый правильный ответ в блоке из 20 вопросов оценивается в 0,05 балла.

### **Комплект заданий для выполнения контрольных работ**

#### **Контрольная работа проводится по темам**

**Тема 4. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества хлеба и булочных изделий**

**Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий**

**Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

Предлагается четыре варианта заданий.

#### **ВАРИАНТ – 1**

1. Классификация и ассортимент хлеба и булочных изделий.
2. Оценка качества макаронных изделий Дефекты, причины их возникновения.

#### **ВАРИАНТ – 2**

1. Факторы, формирующие качество хлеба и булочных изделий. Пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов.
2. Оценка качества бараночных и сухарных изделий Дефекты, причины их возникновения.

#### **ВАРИАНТ – 3**

1. Оценка качества хлеба. Дефекты и болезни: причины их возникновения и меры предупреждения.
2. Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий.

#### **ВАРИАНТ – 4**

1. Классификация и ассортимент макаронных изделий.

## 2. Факторы, формирующие качество хлеба и булочных изделий.

### **Критерии оценивания письменной контрольной работы:**

**1 балл** - выставляется студенту, если ищсчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом.

**0,5 балла** - выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

**0 баллов** - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при изложении ответов на вопросы.

### **Комплект заданий для выполнения контрольных работ**

#### **Контрольная работа проводится по темам**

**Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, сохраняющие качество.**

**Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов**

**Тема 9. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих овощей**

**Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

Предлагается четыре варианта заданий.

#### **ВАРИАНТ – 1**

3. Понятие тургора клетки, плазмолиза, деплазмолиза
4. Болезни плодов и овощей, причины их возникновения и меры по предупреждению.

#### **ВАРИАНТ – 2**

3. Особенности строения различных групп плодов и овощей.
4. Методы хранения плодов и овощей.

#### **ВАРИАНТ – 3**

5. Биологическая классификация плодов и овощей.
6. Повреждения плодоовощной продукции сельскохозяйственными вредителями.

#### **ВАРИАНТ – 4**

1. Роль пектиновых веществ в формировании потребительских свойств плодов и овощей и их изменение при хранении.
2. Отличие послеуборочной товарной обработки от предреализационной.

### **Критерии оценивания письменной контрольной работы:**

**1 балл** - выставляется студенту, если ищсчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом.

**0,5 балла** - выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

**0 баллов** - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при изложении ответов на вопросы.

#### Комплект кейс-задач

**Индикатор достижения:** ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.

**Структура кейса:** предъявление темы занятия, формулировка проблемы, вопросов, задания, подробное описание практических ситуаций, сопутствующие факты, положения, варианты, альтернативы.

**Учебно-методическое обеспечение:** наглядный, раздаточный, иллюстративный материал, рекомендации по работе с кейсом, нормативные документы, литература основная и дополнительная.

#### Алгоритм и продолжительность работы по кейс-методу:

| Номер этапа | Наименование этапа                                                                            | Время этапа, мин |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1           | Подготовка к занятию преподавателем и студентами                                              | Домашняя работа  |
| 2           | Организационная часть. Выдача кейса                                                           | 5                |
| 3           | Индивидуальная самостоятельная работа студентов с кейсом. Получение дополнительной информации | 10               |
| 4           | Проверка усвоения теоретического материала по теме                                            | 10               |
| 5           | Работа студентов в микрогруппах                                                               | 30               |
| 6           | Дискуссия (коллективная работа студентов)                                                     | 15               |
| 7           | Оформление студентами итогов работы                                                           | 5                |
| 8           | Подведение итогов преподавателем                                                              | 5                |

### Тема № 2. «Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы»

#### Комплексное ситуационное задание (кейс) №1

1. На оптовую базу поступила партия пшена шлифованного расфасованного в целлофановые пакеты, массой нетто 1000 г, ГОСТ 572-60, пищевая ценность (100 г продукта): жир - 3,3 г; белок - 11,5 г; углеводы - 64,8 г; энергетическая ценность 346 Ккал. Срок хранения в течение 9 месяцев с даты изготовления продукта. Расфасовано ООО «Скайфуд», Россия, Московская обл., п. Некрасовка, ул. Уматова, (095) 268-76-64; штрих-код 4603554000500, знак обязательной сертификации.

- определить соответствие маркировки требованиям НД;
- рассчитать теоретическую энергетическую ценность и сравните с данными маркировки;

- расшифровать штрих-код.

2. Приемочный контроль качества партии крупы пшена шлифованного показал:

- цвет крупинок светло-желтый, однородный, без блеска;
- вкус и запах, свойственные пшену;
- массовая доля влаги - 14,5%;
- содержание битых крупинок - 0,9%;
- не шелушенного зерна - 0,25%;
- сорной примеси - 0,15%;
- испорченных ядер - 0,15%;
- зараженность вредителями не обнаружена.

Рассчитать содержание доброкачественного ядра в крупе, определить товарный сорт пшена шлифованного.

**Комплексное ситуационное задание (кейс) №2.** При поступлении импортной рисовой крупы на российские таможенно-пропускные пункты инспекторы забраковали целый ряд товарных партий. Обнаруженные в них дефекты представлены в таблице.

Таблица – Характеристика товарных партий рисовой крупы и обнаруженных в них дефектов

| Страна, происхождения   | Обнаруженные дефекты                                                                                                                                                                           |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пакистан, Индия, Египет | Наличие плесневелого, затхлого запаха, постороннего неприятного привкуса                                                                                                                       |
| Китай                   | Сверхнормативное содержание испорченных, пожелтевших и меловых ядер                                                                                                                            |
| Индия, Вьетнам          | Крупа заражена вредителями хлебных запасов                                                                                                                                                     |
| Индия, Вьетнам, Бельгия | Содержание остаточных пестицидов превышает предельно допустимые уровни                                                                                                                         |
| Китай, Египет           | В крупе обнаружены пестициды (ртутьорганические, хлорорганические), не разрешенные в России, хотя их массовая доля не превышала предельно допустимого уровня их аналогов, разрешенных в России |

Кроме того, госинспекторы забраковали 32т рисового глютенa из Китая, в котором имелись металлические включения в большой концентрации (до 500 мг/кг). Глютен был предназначен для производства суповых концентратов.

1. Провести квалитетическую идентификацию поступивших партий рисовой крупы и глютенa.
2. Правильна ли их забракoвка госинспекторами? Дать обоснование действиям госинспекторов.
3. Высказать предложения, почему указанные партии поступили в Россию, а не были задержаны при отправке из страны происхождения?
4. Каковы должны быть дальнейшие действия отечественных получателей/ отправителей-импортеров указанных партий, а также таможенной службы и инспекторов Россельхознадзора?
5. Разработать предложения по предотвращению поступления в Россию фальсифицированных импортных продуктов.

### **Тема № 3. «Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки»**

#### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №1**

В магазин поступила партия фасованной пшеничной муки 1-го сорта (масса нетто пакета – 2 кг). При приемке обнаружено: цвет белый с желтоватым оттенком; зольность - 0,65%, содержание сырой клейковины - 32%.

1. Дать заключение о качестве.
2. Возможна ли реализация данной муки, если фактически в 10 проверенных пакетах обнаружено: три пакета массой по 1,97 кг; два - по 2,03; два - по 1,94; остальные - по 2 кг?
3. Ваши действия как товароведа?

#### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №2**

2. В магазин поступила партия фасованной по 2 кг пшеничной муки в/с в количестве 160 ящиков (в ящике - 20 пакетов). При анализе объединенной пробы было об-

наружено: цвет белый; вкус нормальный; зольность - 0,73%; проход через сито № 43 - 80; количество сырой клейковины - 28%.

1. Рассчитать массу объединенной и средней проб и дать заключение о качестве.
2. Можно ли реализовывать данную продукцию?

### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №3**

В магазин автомобильным транспортом поступила партия пшеничной муки сорта экстра, упакованной в бумажные пакеты по 2 кг в количестве 350 штук. При приемке партии в 8 пакетах была нарушена упаковка и масса 3 пакетов соответственно составляла 1,8; 1,85 и 1,95кг.

При оценке качества средней пробы, отобранной от партии муки, установлено: цвет муки – белый; запах и вкус свойственный пшеничной муке, влажность 14,5%, зольность 0,61%, сырая клейковина 29,8%. По крупности мука соответствует сорту экстра.

1. Определить товарный сорт муки.
2. Выписать показатели качества, характеризующие сорт муки, не упомянутые в условиях.
2. Как поступить с данной партией муки?
3. Оценить информацию на упаковке муки.

## **Тема № 4. «Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества хлебобулочных изделий»**

### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №1**

На хлебозавод для выпечки батонов была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 15 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту. Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты:

- цвет белый с желтоватым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%;
- массовая доля сырой клейковины – 35%;
- остаток на сите по ГОСТ 4403 из шёлковой ткани № 43 – 3,2%;
- число падения – 190.

После пробной выпечки поверхность батонов потрескалась.

1. Определить соответствие данной партии муки высшему сорту.
2. Как необходимо поступить с данной партией муки?

### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №2**

В магазин «Хлеб» поступила партии батонов в количестве 27 штук из муки первого сорта. Физико-химическая экспертиза показала следующее:

- влажность мякиша – 23%;
- кислотность мякиша – 2,8 °Н;
- пористость мякиша – 78%.

1. Рассчитать выборку батонов для оценки их качества.
2. Соответствует ли данная партия требованиям ГОСТ 31805–2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия»?

### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №3**

Дайте заключение о качестве хлеба подовый Дарницкий, имеющего круглую форму, мучнистую нижнюю корку, развитую пористость, подрывы по всей окружности шириной 2,1 мм, пористость - 63%, влажность - 46%. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?

#### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №4**

В магазин поступила сдоба обыкновенная из муки в/с (по сопроводительным документам масса каждого изделия - 150 г). При лабораторной проверке установлено: влажность -35%; кислотность - 3,5 град.; содержание сахара - 23%. При проверке массы 10 изделий обнаружено: два изделия массой по 146 г; четыре - по 152, остальные - по 145г. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?

#### **Тема № 5. «Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества бараночных изделий»**

##### **Решить комплексные ситуационные задачи (кейс):**

###### **Задача 1**

В магазин поступили фасованные в пакеты сушки «Челночок» (масса пакета – 200 г). В объединенной пробе обнаружено, что отдельные изделия имеют трещины длиной до 1/3 поверхности; кислотность – 2,1 град.; влажность – 8,8%.

При проверке массы в 10 пакетах обнаружено: три пакета имеют массу по 185 г; три – по 195; один – 201; остальные – по 200 г.

1. Возможна ли реализация такой продукции?
2. Можно ли предъявить претензии поставщику?
3. Ваши действия как товароведа?

###### **Задача 2**

В магазин поступили фасованные в пакеты по 0,5 кг сухари «Сливочные». В объединенной пробе, состоящей из одного пакета, оказались два сухаря-лома и одна горбушка. При проверке массы фасовки в 10 пакетах обнаружено: четыре пакета массой по 495 г; два – по 480; остальные – по 500 г.

1. Возможна ли реализация такой продукции? Объяснить причины.
2. Можно ли предъявить претензии поставщику? Если да, то какие?
3. Ваши действия как товароведа?

###### **Задача 3**

Дайте заключение о качестве весовых сухарей «Московские», если в объединенной пробе массой 1 кг обнаружено: 0,09 кг сухарей уменьшенного размера; 0,04 кг лома; 0,01 кг горбушек; на нейтрализацию кислот, содержащихся в 10 г сухарей, пошло 0,8 мл 0,1 н раствора NaOH.

1. Возможна ли реализация такой продукции? Объяснить причины.
2. Можно ли предъявить претензии поставщику? Если да, то какие?
3. Ваши действия как товароведа?

#### **Тема № 6. «Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий»**

##### **Решить комплексную ситуационную задачу (кейс):**

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

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

Наименование и местонахождение изготовителя: изготовитель: ООО «Лима», 398059, Россия, г. Липецк, ул. Барашева, 3а; адрес производства: 398056, Россия, г. Липецк, ул. Каткова, 40.

Масса нетто: 500г.

Товарный знак изготовителя: Дон Густо

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

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

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

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

Дата изготовления и дата упаковывания: 11.10.2018г.

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

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

Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт: ГОСТ 31743 – 2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия».

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

- цвет - белый, однородный с желтоватым оттенком;
- форма - соответствующая названию;
- вкус и запах - свойственные макаронным изделиям;
- состояние после варки - изделия не теряют форму;
- массовая доля лома и крошки - 2%;
- массовая доля деформирования изделий -1,5%

Зараженности вредителями не обнаружено.

- 1.Определить соответствие информации на упаковке требованиям НД.
- 2.Рассчитать теоретическую энергетическую ценность и сравнить с данными маркировки.
- 3.Определить соответствие массы нетто требованиям НД.
- 4.Сделать заключение о качестве макаронных изделий.

## **Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов.**

### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №1**

В магазин поступила партия яблок сорта Джонотан в ящиках по 30 кг. Масса партии — 2 т. В сопроводительных документах значилось качество: стандарт — 93%, нестандарт — 7%. При приемочном контроле в объединенной пробе обнаружено наличие 6 кг яблок, неоднородных по форме; 85 кг плодов с нажимами площадью 1,5—2 см<sup>2</sup>; 4 кг плодов, поврежденных плодовой гнилью; 2 кг загнивших плодов. Рассчитайте фактическое качество (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода) и определите товарный сорт яблок. Возможна ли приемка данной партии?

### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №2**

В магазин поступила партия плодов гранатов в количестве 6,3 т в ящиках по 30 кг. В объединенной пробе оказалось: плодов размером по наибольшему поперечному диаметру 75—78 мм — 142,5 кг; остальные — 65—68 мм; 2,25 кг плодов имеют побурение кожицы площадью 1/3 поверхности; 3 кг плодов имеют незарубцевавшиеся трещины. Дайте заключение о качестве (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода) и определите товарный сорт. Возможна ли реализация данной партии, если в сопроводительных документах значится: стандарт 1-й сорт — 97%, нестандарт — 2, отход — 1%? Ваши действия как товароведа?

## **Тема №9 «Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих овощей»**

## **«Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества клубнеплодов»**

### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №1**

В магазин поступила партия позднего картофеля сорта Темп массой 5 т в ящиках по 50 кг. Картофель расфасован в полимерные мешки по 2 кг. При анализе объединенной пробы было установлено: клубней с позеленением на площади 1/6—1/5 поверхности — 4 кг; с трещинами — 1,5; подмороженных — 0,8 кг. Рассчитайте массу объединенной пробы и фактическое качество картофеля (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверении указано следующее качество: стандарта — 97%, нестандарт — 1, отхода — 2%?

## **«Товароведная характеристика и экспертиза качества корнеплодов»**

### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №1**

На плодоовощной базе на основании проверки качества после месячного хранения партии моркови Шантане массой 4 т (в сетчатых мешках по 20 кг) в объединенной пробе обнаружено: мелких корнеплодов диаметром 2—2,5 см —

6 кг; треснувших — 1,2; увядших с признаками морщинистости — 0,24; с белой гнилью — 0,36 кг. Рассчитайте массу объединенной пробы и дайте заключение о качестве (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверении указано: стандарт — 92%, нестандарт — 7, отхода — 1%?

### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №2**

В розничную торговую сеть в октябре поступила партия моркови витаминной 1 кг, упакованной в пакеты из полимерных материалов по 3 кг в количестве 120 штук.

При проверке качества установлено:

Корнеплоды свежие, чистые, не увядшие, жёлто-оранжевого цвета, без признаков прорастания и повреждения с/х вредителями, длиной >10 см, содержание корнеплодов, лишённых кончиков — 3 кг, содержание корнеплодов размером по наибольшему поперечному диаметру 6,5 см — 7 кг, корнеплодов треснувших с открытой сердцевинной — 1 кг. Оцените качество поступившей моркови. Результаты оформить в виде таблицы 4.

Таблица – Качество моркови

| Дефекты качества | Норма допусков по ГОСТ, % | Результаты разбраковки объединённой пробы |   | % сверх нормы | отход |
|------------------|---------------------------|-------------------------------------------|---|---------------|-------|
|                  |                           | кг                                        | % |               |       |
| ИТОГО:           |                           |                                           |   |               |       |

Стандартная продукция, %=100-% нестандартной продукции – % отхода.

## **«Товароведная характеристика и экспертиза качества клубнеплодов»**

### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №1**

Проведите экспертную оценку товарных партий картофеля при приёмке от поставщика.

На основании данных таблицы 16 рассчитайте количество мест в выборке, количество точечных проб, массу объединённой пробы, определите процентное содержание дефектной продукции по каждому дефекту отдельно, рассчитайте количество стандартной продукции, нестандартной и отходов.

Таблица – Данные для расчета

| Показатели                                            | № товарных партий картофеля |        |          |        |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|----------|--------|
|                                                       | I                           | II     | III      | IV     |
| 1                                                     | 2                           | 3      | 4        | 5      |
| Ботанический сорт картофеля                           | Лорх                        | Огонек | Кандидат | ТЕМП   |
| Количество упаковочных единиц                         | 70                          | 120    | –        | 220    |
| Вид тары                                              | ящичные, поддоны            | мешки  | навалом  | пакеты |
| Масса, кг нетто                                       | 9450                        | 6000   | 18000    | 660    |
| Клубни удлиненной формы размером 20 мм, кг            | 2,8                         | 2,5    | 3,0      | 0,5    |
| с механическими повреждениями глубиной более 5 мм, кг | 3,0                         | 1,0    | 3,5      | 1,0    |
| с повреждениями проволоочником более 1 хода           | 2,0                         | 1,5    | 2,8      | 0,3    |
| позеленевшие более 1/4 поверхности                    | 2,7                         | 1,3    | 2,5      | –      |
| пораженные грызунами                                  | 1,0                         | –      | 1,2      | –      |
| поврежденные паршой более 1/4 поверхности             | 2,4                         | 0,8    | 2,2      | 0,8    |
| пораженные фитофторой                                 | 2,0                         | 1,4    | –        | 1,2    |
| с израстанием                                         | –                           | 1,5    | 2,5      | 0,5    |
| Клубней раздавленных                                  | 1,5                         | 2,0    | 1,4      | –      |

Результаты оформить в виде таблицы.

## Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей

### Комплексное ситуационное задание (кейс) №1

В магазин поступила партия консервов Зеленый горошек в/с в количестве 58 ящиков (в каждом ящике — 8 стеклянных банок, масса нетто банки — 700 г). При оценке качества в отобранной объединенной пробе обнаружено: зерна зеленые; имеются единичные зерна горошка, отличающиеся по цвету от основной массы; вкус и запах нормальные, консистенция мягкая, однородная; на дне банки имеются слабая мутность и небольшой осадок; в навеске массой 200 г обнаружено 15 г битых зерен и три обрывка створок. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?

### Комплексное ситуационное задание (кейс) №2

В магазин поступила партия консервов Огурцы маринованные в количестве 25 упаковок из термоусадочной пленки (в упаковке — восемь банок, масса нетто банки — 800 г). При оценке качества в объединенной пробе обнаружено: огурцы целые, однородные по размеру и конфигурации, оливкового цвета, упругие с хрустящей мякотью; имеется 15 г огурцов с менее плотной мякотью; заливка прозрачная; свободный слой заливки высотой 23 мм; масса заливки в банке — 300 г. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии, если при контроле массы нетто в выборке обнаружено: одна банка имеет массу 820 г, другая банка — массу 770 г? Определите размер выборки, которую необходимо отобрать для контроля массы нетто консервов. Ваши действия как товароведа?

### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №3**

В магазин поступила партия консервов Кукуруза сахарная 1-го сорта в количестве 50 коробок по 20 банок в каждой (масса нетто банки — 330 г). При оценке качества в объединенной пробе обнаружено: зерна целые, правильно срезанные; 75 г механически поврежденных зерен; заливка молочного оттенка; цвет желтый; 30 г зерен белого цвета; масса зерен в банке — 214,5 г. Дайте заключение о качестве и определите сорт консервов. Возможна ли приемка данной партии, если в выборке обнаружена одна банка с некачественной этикеткой? Ваши действия как

### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №4**

В магазин поступила партия соленых огурцов (10 бочек по 100 кг). После реализации осталось: 300 кг рассола; 2 кг специй; 80 кг с внутренними пустотами; 30 кг сморщенных огурцов. Цвет огурцов оливковый, консистенция с ослабленным хрустом. При лабораторных испытаниях установлены следующие значения показателей качества: содержание поваренной соли — 4,5%; титруемая кислотность — 0,7%; длина огурцов — 90—100 мм. Определите вид, сорт и дайте заключение о качестве соленых огурцов. Каковы должны быть действия товароведа, если на маркировке указано: огурцы корнишоны, 1-й сорт?

### **Комплексное ситуационное задание (кейс) №5**

В магазин поступила партия соленых помидоров в количестве 600 кг в бочках по 50 кг в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено: помидоры красные с легкой морщинистостью; плоды целые, мякоть плотная, полно пропитанная рассолом; 2650 г плодов размером по наибольшему поперечному диаметру 5—7 см; остальные имеют размер 3,5—3,8 см. Дайте заключение о качестве и определите сорт соленых помидоров. Возможна ли приемка таких помидоров, если в одной проверенной бочке масса помидоров составляет 28 кг, масса пряностей — 840 г, во второй — 27 кг и 800 г соответственно? Ваши действия как товароведа?

#### **Критерии оценки кейс-задания**

**0,3 балл** -выставляется студенту, если он правильно разобрался в конкретной ситуации и сути проблемы; проявил способность анализировать и принимать решение по ситуации, которая возникла в результате происшедших событий или обстоятельств, предлагает возможные варианты решения и выбирает лучшие из них; обосновывает собственную точку зрения при анализе конкретной проблемы по предложенной ситуации, свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы, делает обоснованные выводы.

**0,2 балла** -выставляется студенту, если он не до конца разобрался в конкретной ситуации; предлагает возможные варианты решения проблемы; но затрудняется с выбором правильного варианта; поверхностно раскрывает материал по теме задания, излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки.

**0 баллов** - выставляется студенту, если он не раскрыл материал по теме задания.

## Деловая игра

### Деловая игра по теме Тема №9 «Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих овощей»

**Индикатор достижения:** ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.

*(Подробный сценарий деловой игры приведен в Методических указаниях по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Экспертиза и оценка зерномучных и плодоовощных товаров»)*

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

#### **Материальное обеспечение:**

1. ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

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

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

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

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

Обучение в форме деловой игры позволяет реализовать следующие подходы к обучению студентов:

- проблемное построение учебного процесса,
- получение практических навыков в процессе обучения,
- активизация работы студентов,
- повышение уровня подготовки студентов.

### Описание деловой игры

#### **Ситуация 1.**

В плодоовощное объединение поступило несколько партий репчатого лука. Продукцию необходимо принять по количеству и качеству, разместить на хранение, обеспечить сохранность и снижение потерь.

Состав команд:

1. товароведы баз

## 2. товароведы объединений

### Задание команде 1.

1. На основании данных таблицы 1 рассчитать массу объединенной пробы.
2. Определить товарное качество лука на основании таблицы 2.
- 2.1 Рассчитать процентное содержание каждой фракции.
- 2.2 Установить процентное содержание лука стандартного, нестандартного и отхода.
3. Выбрать способ хранения.
4. Спрогнозировать сроки хранения и дать задание технической службе по созданию и поддержанию режима.
5. Выбрать приемлемый способ размещения продукции.

### Задание команде 2.

1. Проверить качество лука репчатого при хранении.
- 1.1 Рассчитать процентное содержание каждой фракции.
- 1.2 Установить наличие стандартной, нестандартной продукции и отхода.
2. Дать заключение о правильности выбора способа хранения, причине снижения качества.
3. Выдать рекомендации по сортировке лука.

Таблица 1 – Качественное удостоверение на лук № 839 от .....

| Номенклатура                        | Варианты игры         |                        |             |                        |                         |
|-------------------------------------|-----------------------|------------------------|-------------|------------------------|-------------------------|
|                                     | I                     | II                     | III         | IV                     | VI                      |
| Ботанический сорт                   | Бессоновский (острый) | Стригуновский (острый) | Каба        | Мячковский (полустрый) | Белозерский (полустрый) |
| Количество и вид упаковочных единиц | 270 сетчатые мешки    | 430 ящики              | 2000 пакеты | 320 ящики              | 3100 пакеты             |
| Средняя масса упаковки, кг          | 30,0                  | 25                     | 2,0         | 25                     | 1,0                     |
| Дата упаковки отгрузки              | 25.08                 | 8.09                   | 1.09        | 28.08                  | 29.08                   |
|                                     | 26.08                 | 10.09                  | 1.09        | 29.08                  | 29.08                   |
| Вид транспорта                      | авто машина           | вагон                  | авто машина | вагон                  | вагон                   |
| Дата поступления                    | 27.08                 | 20.09                  | 1.09        | 11.09                  | 10.09                   |
| ГОСТ Р                              | 51783-2001            |                        |             |                        |                         |

Таблица 2 – Данные разборки объединенной пробы

| Количество лука, кг                                 | I   | II  | III | IV  | VI  |
|-----------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Мелких диаметром не менее 25мм                      | 1,5 | 1,1 | 0,7 | 0,8 | 1,0 |
| Содержание луковок с недостаточно высушенной шейкой | 4,8 | 5,2 | 1,8 | 4,2 | 2,0 |

|                                           |     |     |     |     |     |
|-------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Содержание луковиц оголенных              | 8,6 | 9,2 | 2,5 | 6,5 | 5,2 |
| Содержание луковиц поврежденных нематодой | 2,5 | 1,7 | 0,5 | 0,4 | 0,3 |

Таблица 3 Результаты разработки объединенных проб, отобранных от партии лука после хранения

| Показатели                                            | I   | II  | III | IV  | VI  |
|-------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Масса объединенного образца, кг                       | 18  | 20  | 8,0 | 16  | 10  |
| Содержание клубней мелких, диаметром не менее 20см    | 1,0 | 0,8 | 0,6 | 1,2 | 0,8 |
| Содержание луковиц, с длиной высушенной шейки 6см     | 2,8 | 3,0 | 2,0 | 3,5 | 2,2 |
| Содержание луковиц оголенных                          | 6,0 | 6,2 | 2,5 | 5,0 | 3,3 |
| Содержание луковиц проросших, с длиной пера более 2см | 0,3 | 0,8 | 0,5 | 0,2 | 1,0 |
| Содержание луковиц поврежденных нематодой             | 1,2 | 1,8 | 0,4 | 0,3 | 0,2 |

### Критерии оценивания участия в деловой игре

**2,0 балла** - выставляется студенту, если он показал способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, способностью находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность, способностью организовывать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного проекта, способностью критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать и обосновать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий.

**1,0 балл** - выставляется студенту, если он показал не достаточную способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, не уверенно находит организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности, способен организовывать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного проекта, принимает участие в обсуждении, однако собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других участников.

**0 баллов** - выставляется студенту, если он не участвовал в деловой игре, либо участвовал, но не показал необходимых умений и навыков.

### Задания для творческого рейтинга

#### Темы рефератов, докладов с презентацией

#### Тематика докладов с презентацией

**Тема 1. Строение, химический состав и пищевая ценность зерна, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество зерно-мучных товаров**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

**Тематика рефератов**

1. Роль зерновых культур в обеспечении продовольственной безопасности страны.
2. Состояние рынка зерно-мучных товаров на современном этапе.
3. Экспертиза зерна (порядок проведения экспертизы, нормативная документация, методы отбора проб и оценки качества).
4. Влияние химического состава на формирование потребительских свойств зерно-мучных товаров.
5. Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность зерно-мучных товаров.
6. Безопасность зерно-мучных товаров.
7. Зерно-мучные товары функционального назначения.
8. Пути повышения биологической ценности зерно-мучных товаров.

**Тематика докладов с презентацией**

1. Классификация зерновых культур.
2. Химический состав зерна различных культур.
3. Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы: соотношение анатомических частей зерна, их химический состав и пищевая ценность.
4. Факторы, влияющие на состав и свойства зерна.
5. Оценка качества зерна.
6. Хранение зерна: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении.
7. Химический состав и пищевая ценность зерно-мучных товаров
8. Классификация зерно-мучных товаров.
9. Физико-химические факторы хранения зерно-мучных товаров (влажность, температура, свет, состав воздуха),
10. Биологические факторы хранения зерно-мучных товаров.

**Тема 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества крупы**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

**Тематика рефератов**

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

**Тематика докладов с презентацией**

1. Классификация и ассортимент крупы.
2. Факторы, формирующие качество крупы, требования, предъявляемые к качеству.
3. Характеристика основных видов крупы по химическому составу, пищевой ценности, потребительным достоинствам.
4. Экспертиза крупы. Дефекты.

**Тема 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества муки**  
**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

**Тематика рефератов**

1. Рынок муки в России: тенденции и факторы его развития, объем рынка, основные игроки, существующие проблемы, входные барьеры и риски, а также роль государства.
2. Рынок пшеничной муки в РФ.

**Тематика докладов с презентацией**

1. Классификация и ассортимент муки.
2. Факторы, формирующие качество муки.
3. Характеристика видов, типов и сортов муки: особенности химического состава и показателей качества.
4. Процессы, происходящие в муке при хранении.
5. Режимы и способы хранения муки.
6. Экспертиза муки.

**Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

**Тематика рефератов**

1. Способы улучшения качества хлеба и его сохраняемости.
2. Диетические хлебные изделия.

**Тематика докладов с презентацией**

1. Классификация и ассортимент хлеба и булочных изделий.
2. Факторы, формирующие качество хлеба и булочных изделий.
3. Пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов.
4. Оценка качества хлеба.
5. Дефекты и болезни: причины их возникновения и меры предупреждения.
6. Экспертиза хлеба

**Тема 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества сухарных и бараночных изделий**

**Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.**

**Тематика рефератов**

3. Способы улучшения качества сухарных и бараночных изделий.
4. Диетические сухарные и бараночные изделий.

**Тематика докладов с презентацией**

1. Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий.
2. Факторы, формирующие качество бараночных и сухарных изделий. Пищевая ценность.
3. Оценка качества бараночных и сухарных изделий. Дефекты, причины их возникновения.
4. Экспертиза бараночных и сухарных изделий

## **Тема 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества макаронных изделий**

**Индикатор достижения:** ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.

### **Тематика рефератов**

1. Зарубежные классификации макаронных изделий.
2. Состояние рынка макаронных изделий.

### **Тематика докладов с презентацией**

1. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
2. Факторы, формирующие качество макаронных изделий.
3. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Условия и сроки хранения.
4. Экспертиза макаронных изделий.

## **Тема 7. Строение, химический состав и пищевая ценность плодоовощных товаров, общая классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество.**

**Индикатор достижения:** ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.

### **Тематика рефератов**

1. Товарное качество плодов и овощей. Показатели качества плодов и овощей, их влияние на потребительную ценность и сохраняемость. Градация качества.
2. Дефекты плодов и овощей, причины их возникновения, влияние на товарное качество и сохраняемость.
3. Товарная обработка плодов и овощей. Виды товарной обработки: послеуборочная и предреализационная. Основные (сортировка и калибровка), специфические и вспомогательные операции товарной обработки.
4. Тара и упаковочные материалы плодов и овощей.
5. Хранение плодов и овощей. Потери при хранении плодов и овощей
6. Процессы их вызывающие: физические, физиологические, биологические, микробиологические.
7. Повреждения плодоовощной продукции сельскохозяйственными вредителями.

### **Тематика докладов с презентацией**

1. Строение и химический состав тканей плодов и овощей. Общее представление о строении растительной клетки. Роль структурных элементов клетки в процессе жизнедеятельности, влияние на качество и сохраняемость плодов и овощей.
2. Виды растительных тканей. Их строение, назначение, влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
3. Характеристика основных веществ, плодов и овощей. Физические свойства плодов и овощей, их влияние на пищевую ценность и сохраняемость.
4. Классификация плодов и овощей. Принципы, положенные в основу товароведной классификации. Деление плодов и овощей на группы, подгруппы, виды и разновидности. Природные сорта.
5. Анатомно-морфологические процессы при хранении плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери: особенности вида, сорта, строения, состава, степени зрелости; условия выращивания, размещения, транспортирования и хранения.
6. Болезни плодов и овощей, причины их возникновения и меры по предупреждению.

7. Физиологические и микробиологические повреждения наиболее распространенных плодов и овощей.

**Тема 8. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих плодов**

**Индикатор достижения:** ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.

**Тематика рефератов**

1. Товароведная характеристика важнейших групп плодов. Особенности строения и состава.
2. Классификация плодов по срокам выращивания и использования.
3. Требования к качеству плодов. Изменения качества при хранении.
4. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении плодов . Условия и сроки хранения.
5. Экспертиза свежих плодов

**Тематика докладов с презентацией**

1. Болезни косточковых плодов.
2. Болезни семечковых плодов
3. Болезни тропических и субтропических плодов.

**Тема 9. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества свежих овощей**

**Индикатор достижения:** ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.

**Тематика рефератов**

1. Товароведная характеристика свежих овощей.
2. Особенности строения и состава свежих овощей.
3. Требования к качеству. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении свежих овощей. Условия и сроки хранения.
4. Экспертиза свежих овощей

**Тематика докладов с презентацией**

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

**Тема 10. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей**

**Индикатор достижения:** ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3., ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-5.1., ПК-5.2., ПК-7.1., ПК-7.2.

**Тематика рефератов**

1. Состояние рынка плодово-ягодных и овощных консервов.
2. Прогрессивные методы консервирования свежих плодов и овощей?

### **Тематика докладов с презентацией**

1. Классификация продуктов переработки плодов и овощей. Методы переработки, их сущность, влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
2. Методы консервирования: физические, химические, биохимические, комбинированные методы консервирования. Преимущество и недостатки различных методов.
3. Наиболее распространенные продукты переработки плодов и овощей: квашеные, маринованные, сушеные, замороженные, консервы. Классификация и ассортимент.
4. Пищевая ценность продуктов переработки плодов и овощей. Факторы, формирующие качество.
5. Оценка качества продуктов переработки плодов и овощей. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
6. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей.

### **Критерии оценки:**

**5 баллов** – выставляется обучающемуся, если выполнены все требования к написанию реферата (доклада с презентацией): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентации, оригинальность реферата -50%.

**4 балла** – выставляется обучающемуся, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации, оригинальность реферата -50%.

**3 балла** – выставляется обучающемуся, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы. Оригинальность реферата - 40%.

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

### Структура экзаменационного билета по дисциплине «Экспертиза и оценка зерно- мучных и плодоовощных товаров»

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

#### *Типовой перечень вопросов к экзамену:*

1. Химический состав и пищевая ценность зерномучных товаров.
2. Потребительские свойства зерномучных товаров, факторы их обуславливающие.
3. Основы консервирования продовольственных товаров.
4. Процессы, происходящие в зерномучных товарах при хранении.
5. Оптимальные условия, режимы и сроки хранения зерномучных товаров.
6. Зерно: классификация, химический состав и пищевая ценность.
7. Экспертиза зерна. Дефекты зерна: причины их возникновения и меры предупреждения.
8. Крупа: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
9. Мука: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
10. Факторы, формирующие качество крупы: сырье, особенности процесса производства.
11. Факторы, формирующие качество муки: сырье, особенности процесса производства.
12. Мука: показатели качества. Дефекты муки, причины их возникновения и меры предупреждения.
13. Крупа: показатели качества. Дефекты крупы, причины их возникновения и меры предупреждения.
14. Экспертиза крупы, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
15. Экспертиза муки, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
16. Факторы, формирующие качество хлебобулочных изделий: сырье, особенности процесса производства.
17. Хлебобулочные изделия: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.
18. Хлебобулочные изделия: показатели качества. Дефекты и болезни хлеба, причины их

возникновения и меры предупреждения.

19. Экспертиза хлебобулочных изделий, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.

20. Макароны изделия: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.

21. Факторы, формирующие качество макаронных изделий: сырье, особенности процесса производства.

22. Макароны изделия: показатели качества. Дефекты макаронных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.

23. Экспертиза макаронных изделий, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.

24. Бараночные и сухарные изделия: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент.

25. Факторы, формирующие качество бараночных и сухарных изделий: сырье, особенности процесса производства.

26. Бараночные и сухарные изделия: показатели качества. Дефекты макаронных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.

27. Экспертиза бараночных и сухарных изделий, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.

28. Растительные ткани плодов и овощей, их назначение и влияние на потребительские свойства и сохраняемость.

29. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей.

30. Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей.

31. Классификация плодов.

32. Категории качества свежих плодов и овощей.

33. Косточковые плоды: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.

34. Семечковые плоды: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.

35. Ягоды: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.

36. Орехи: особенности строения и состава, классификация, помологические сорта. Хранение.

37. Требования к качеству и экспертиза косточковых плодов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

38. Требования к качеству и экспертиза семечковых плодов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

39. Требования к качеству и экспертиза тропических и субтропических плодов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

40. Требования к качеству и экспертиза ягод. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

41. Классификация овощей.

42. Клубнеплоды: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.

43. Корнеплоды: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.

44. Капустные овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.

45. Луковые овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.

46. Томатные овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.

47. Тыквенные овощи: особенности строения и состава классификация, хозяйственно-ботанические сорта. Хранение.
48. Требования к качеству и экспертиза клубнеплодов, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
49. Требования к качеству и экспертиза корнеплодов, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
50. Требования к качеству и экспертиза капустных овощей, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
51. Требования к качеству и экспертиза луковых овощей, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
52. Требования к качеству и экспертиза томатных овощей, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
53. Требования к качеству и экспертиза тыквенных овощей. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
54. Грибы: классификация, химический состав и пищевая ценность, способы переработки.
55. Товарная обработка и товарное качество свежих плодов и овощей.
56. Периоды жизнедеятельности плодов и овощей.
57. Хранение плодов и овощей (методы и режимы).
58. Потери плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери.
59. Продукты переработки плодов и овощей: классификация, химический состав и пищевая ценность.
60. Методы консервирования плодовоовощной продукции.
61. Консервы плодовоовощные в герметичной таре: факторы, формирующие качество, классификация.
62. Плодово-ягодные консервы в герметичной таре: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
63. Овощные консервы в герметичной таре: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
64. Консервы для детского и диетического питания: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
65. Овощи и плоды квашенные, соленые, моченые: факторы, формирующие качество, классификация.
66. Овощи и плоды квашенные, соленые, моченые: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
67. Плоды и овощи сушеные: факторы, формирующие качество, классификация.
68. Плоды и овощи сушеные: требования к качеству и особенности экспертизы качества.
69. Плоды и овощи быстозамороженные: факторы, формирующие качество, классификация.
70. Плоды и овощи быстозамороженные: требования к качеству и особенности экспертизы качества. Приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.
71. Плодово-ягодные соки: факторы, формирующие и сохраняющие качество, классифи-

кация.

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

**Типовой перечень практических заданий к экзамену:**

| Номер задания | Перечень практических заданий к экзамену                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.            | Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,1 г сорной примеси; 0,075 г испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании? Каковы причины возникновения пересортицы?                                                                                                                                                                                                 |
| 2.            | Дайте заключение о качестве и определите вид пшеничной крупы, имеющей удлиненную форму с закругленными концами, цвет желтый; в навеске массой 25 г содержится: 0,08 г сорной примеси; 0,12 г испорченных ядер; 1,2 г зерен ржи. Можно ли предъявить претензию поставщику? Если да, то на каком основании?                                                                                                                                                                                                                       |
| 3.            | Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен — 0,045 г; минеральных примесей — 0,0125; дробленых зерен — 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?                                                                                                                                                                                                |
| 4.            | В магазин поступила партия манной крупы в количестве 25 мешков (в мешке — 50 кг). При приемке обнаружено, что крупа представляет собой полупрозрачную ребристую крупку ровного кремового цвета, без посторонних привкусов и запахов, проход через шелковое сито № 38 — 89%. Рассчитайте массу объединенной и средней проб, которые необходимо отобрать от данной партии. Определите марку и дайте заключение о качестве манной крупы. Можно ли выдать по проведенным исследованиям сертификат соответствия?                     |
| 5.            | При проверке качества пшена шлифованного в навеске массой 25 г обнаружено: содержание сорной примеси — 0,075 г; нешелушенных зерен — 0,075; испорченных ядер — 0,125; битых ядер — 0,2 г. Определите товарный сорт пшена шлифованного. Правильны ли действия госинспектора, запретившего реализацию данного пшена, если в сопроводительных документах значился в/с?                                                                                                                                                             |
| 6.            | В магазин поступила партия фасованной в пакеты кукурузной шлифованной крупы (масса нетто пакета — 500 г). При приемке обнаружено, что в навеске массой 25 г содержится: 0,08 г сорной примеси; 0,2 г мучели; проход через сито с диаметром отверстий 3 мм — 89%. Дайте заключение о качестве и определите номер крупы. Можно ли реализовать данную крупу, если при проверке массы нетто в 10 пакетах выявлено: три пакета массой по 498 г, 2 пакета — по 495, два — по 490, остальные — по 500 г? Ваши действия как товароведа? |
| 7.            | В магазин поступила партия фасованной пшеничной муки 1-го сорта (масса нетто пакета — 2 кг). При приемке обнаружено: цвет белый с желтоватым оттенком; зольность — 0,65%, содержание сырой клейковины — 32%. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной муки, если фактически в 10 проверенных пакетах обнаружено: три пакета массой по 1,97 кг; два — по 2,03; два — по 1,94; остальные — по 2 кг? Ваши действия как товароведа?                                                                               |
| 8.            | В магазин поступила партия ржаной муки в количестве 15 мешков (в мешке — 30 кг). При приемке три мешка оказались поврежденными. При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет серовато-белый; вкус нормальный; зольность — 1,5%; проход через сито № 38 — 55%. Рассчитайте массы объединенной и средней проб. Можно ли усреднить результаты и перенести их на всю поступившую партию? Определите товарный сорт. Можно ли реализовать данную муку? Ваши действия как товароведа?                                          |
| 9.            | Дайте заключение о качестве хлеба Украинский, имеющего слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость; имеются также надрывы по всей длине боковой стороны размером 0,8 мм; пористость — 63%; влажность — 46%.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 10.           | Масса трех выемок по 27 см <sup>3</sup> каждая из хлеба Горчишный формовой из муки 1-го сорта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | составляет 25,6 г. Чему равна пористость хлеба? Соответствует ли это нормам по стандарту?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 11. | На нейтрализацию кислот, содержащихся в навеске массой 25 г из батона Нарезной из муки 1-го сорта, пошло 1,7 мл 0,1N раствора NaOH. Чему равна кислотность батончиков? Соответствует ли это нормам по стандарту?                                                                                                                                                                                                                                    |
| 12. | Дайте заключение о качестве калача Саратовский из муки 1-го сорта, если форма его круглая, на поверхности имеются заваренные комочки смазки и трещины, проходящие через всю верхнюю корку в нескольких направлениях, шириной 1,2—1,5 см, влажность — 45%, на нейтрализацию кислот, содержащихся в навеске массой 25 г, пошло 1,9 мл 0,1N раствора NaOH. Можно ли реализовать данный хлеб? Ваши действия как товароведа?                             |
| 13. | Дайте заключение о качестве Халы плетеной из муки 1-го сорта, если форма ее продолговато-овальная с четко выраженным плетением; поверхность глянцевитая с небольшими разрывами в местах сплетения жгутов; пористость развитая, мелкая, слегка уплотненная, масса трех выемок (каждая по 27 см!) равна 30 г. Можно ли реализовать данный хлеб? Ваши действия как товароведа?                                                                         |
| 14. | Дайте заключение о качестве хлебцев Докторские массой 0,1 кг, если форма их округлая, без притисков; поверхность шероховатая с наличием отрубей; цвет светло-коричневый; вкус сладковатый; влажность мякиша — 43%; кислотность — 3,9 град. Возможна ли реализация хлебцев, если фактически в 10 проверенных изделиях обнаружено: два изделия массой по 0,98 кг; три — по 0,101; два — по 0,95; остальные — по 0,9 кг? Ваши действия как товароведа? |
| 15. | Дайте заключение о качестве хлеба подовый Российский, если форма его круглая, не расплывчатая, поверхность шероховатая, мучнистая, с трещинами длиной в 1/3 окружности, шириной 1,6—1,8 см; у десяти изделий корка отслоилась от мякиша; масса трех выемок (каждая по 27 см <sup>3</sup> ) равна 43 г. Возможна ли реализация данного хлеба? Ваши действия как товароведа?                                                                          |
| 16. | Дайте заключение о качестве сдобы Любительская из муки в/с массой 250 г, если на нейтрализацию кислот 25 г сдобы затрачено 1,7 мл 0,1N раствора едкой щелочи. Возможна ли реализация данных изделий, если при проверке массы нетто в 10 изделиях обнаружено: три изделия массой по 245 г; два — по 242; одно — 243; остальные по 250 г? Можно ли на основании проведенного анализа получить сертификат соответствия?                                |
| 17. | Дайте заключение о качестве сухарей Сливочные из муки пшеничной в/с (масса нетто — 40 кг), упакованных в крафт-мешки, если при сплошном контроле качества оказалось: 0,8 кг лома и 2,5 кг сухарей меньшего размера.                                                                                                                                                                                                                                 |
| 18. | Дайте заключение о качестве весовых сухарей Московские, если в объединенной пробе массой 1 кг обнаружено: 0,9 кг сухарей уменьшенного размера; 0,04 кг лома; 0,01 кг горбушек; на нейтрализацию кислот, содержащихся в 10 г сухарей, пошло 0,8 мл 0,1N раствора NaOH. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?                                                                               |
| 19. | Дайте заключение о качестве бубликов Ванильные, если их форма в виде кольца; на некоторых изделиях имеются трещины длиной 1/4 поверхности; влажность — 22%; на нейтрализацию кислот 10 г изделий пошло 0,8 мл 0,1N раствора NaOH.                                                                                                                                                                                                                   |
| 20. | При приемке в магазине в ящике массой 20 кг с весовыми макаронами Молочные группы А в/с диаметром 4 мм обнаружено: 0,4 кг обрывков макарон длиной 5—3 см; 0,2 кг макарон с отклонением от заданной формы. Определите вид и дайте заключение о качестве данных макарон. Достоверно ли заключение о качестве, если качество определялось в 34 одном выбранном методом случайного отбора ящике из партии, состоящей из 25 ящиков макарон?              |
| 21. | Дайте заключение о качестве фасованных макарон группы Вв/с, если в упаковочной единице массой 1,2 кг оказалось 30 г обломков макарон длиной 6—11 см и 24 г изделий с отклонением от заданной формы. Можно ли реализовать данные изделия? Ваши действия как товароведа?                                                                                                                                                                              |
| 22. | Дайте заключение о качестве фасованной длинной вермишели группы В в/с, если в каждой упаковочной единице (масса — 0,5 кг), отобранной из выборки, оказалось, что при средней длине изделий в упаковке 30 см 20 г изделий имеют длину 26—27 см, а 50 г —                                                                                                                                                                                             |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | длину 1,0—1,3 см. Можно ли реализовать данные изделия? Ваши действия как товароведа?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 23. | Определите группу и вид фасованных рожков, изготовленных из пшеничной хлебопекарной муки в/с с добавлением соевой муки. Дайте заключение о качестве этих изделий, если при оценке качества в упаковочной единице массой 0,9 кг обнаружено, что изделия имеют диаметр 5,6 мм; изделия длиной 1,0—1,2 см содержатся в количестве 0,0225 кг; изделия с отклонением от заданной формы — 0,018 кг. Можно ли предъявить претензию поставщику, если качество определялось через 10 месяцев после приемки? Ответ аргументируйте.                                                                                                           |
| 24. | В магазин поступила партия яблок сорта Папировка в ящиках по 20 кг. Масса партии — 1 т. В сопроводительных документах значилось качество: стандарт — 96%, нестандарт — 4%. При приемочном контроле в объединенной пробе обнаружено наличие 3 кг яблок, неоднородных по форме; 5 кг плодов с нажимами площадью 1,5—2 см <sup>2</sup> ; 1,8 кг плодов, поврежденных плодовой гнилью; 0,45 кг загнивших плодов. Рассчитайте фактическое качество (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода) и определите товарный сорт яблок. Возможна ли приемка данной партии?                                                         |
| 25. | В магазин поступила партия плодов гранатов в количестве 6,3 т в ящиках по 30 кг. В объединенной пробе оказалось: плодов размером по наибольшему поперечному диаметру 75—78 мм — 142,5 кг; остальные — 65—68 мм; 2,25 кг плодов имеют побурение кожицы площадью 1/3 поверхности; 3 кг плодов имеют незарубцевавшиеся трещины. Дайте заключение о качестве (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода) и определите товарный сорт. Возможна ли реализация данной партии, если в сопроводительных документах значится: стандарт 1-й сорт — 97%, нестандарт — 2, отход — 1%? Ваши действия как товароведа?                 |
| 26. | В магазин 20 октября поступила партия винограда Шасла белая массой 1,6 т в ящиках по 10 кг с качеством 96% стандарта (1-й сорт), 4% отхода. При приемке десять ящиков оказались сломанными. В объединенной пробе, отобранной из целых ящиков, обнаружено: осыпавшихся ягод — 4 кг; раздавленных — 1,6; нецелых гроздей — 8; треснувших ягод — 0,8 кг. В объединенной пробе из поломанных ящиков обнаружено: осыпавшихся ягод — 6 кг; раздавленных — 2,4; нецелых гроздей — 12; треснувших ягод — 3 кг. Дайте заключение о качестве каждой пробы. Возможна ли приемка данного винограда? Ваши действия как товароведа?              |
| 27. | В магазин поступила партия персиков Эльберта в количестве 1,11 т в ящиках по 6 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: 0,15 кг перезревших плодов, 1,5 кг плодов имеют по 3—4 легких нажима; 150 г плодов имеют повреждения плодовой гнилью.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 28. | В магазин поступила партия свежей земляники 1-го сорта в количестве 360 кг. Ягоды упакованы в кузовки по 2 кг, кузовки объединены в обрешетки по шесть штук. При анализе объединенной пробы обнаружено: 300 г ягод размером 20—24 мм; остальные ягоды размером 25—30 мм; 150 г ягод механически поврежденных; 240 г ягод, поврежденных вредителями; 120 г загнивших ягод. Рассчитайте массу объединенной пробы и дайте заключение о качестве (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Определите товарный сорт. Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверении указано: 100% стандарта, 1-й сорт? |
| 29. | 10 октября в магазин поступила партия свежей клюквы в количестве 600 кг в плетеных корзинах по 30 кг. При анализе объединенной пробы обнаружено: 0,06 кг недозрелых ягод; 0,12 кг высохших ягод; 0,03 кг ягод крушины ломкой; 0,09 кг загнивших ягод. Рассчитайте массу объединенной и средней проб и дайте заключение о качестве (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверении указано: 100% стандарта?                                                                                                                                                |
| 30. | При приемочном контроле качества апельсинов, поступивших в количестве 5 т в ящиках по 20 кг, установлено наличие 25 поломанных ящиков. При анализе объединенной пробы из целых ящиков обнаружено: плодов с наибольшим поперечным диаметром менее 50 мм — 10 кг; 2,5 кг плодов, пораженных зеленой гнилью. При сортировке объединенной пробы, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 6 кг плодов менее установленного размера; 1 кг загнивших плодов и 2,5 кг с нажимами на площади более 1/3. Определите                                                                                                                     |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | массу обеих объединенных проб и фактическое качество каждой пробы (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). Можно ли усреднить результаты и перенести на всю поступившую партию? Ответ аргументируйте.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 31. | В магазин поступила партия ядер грецкого ореха в/с в количестве 800 кг в ящиках по 10 кг. При анализе объединенной пробы установлено: 0,63 кг половинок ядер; 0,005 кг скорлупы; 0,21 сморщенных ядер. Рассчитайте массу объединенной и средней проб и дайте заключение о качестве. Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверении указано: 100% стандарта?                                                                                                                                                                                                                      |
| 32. | В магазин поступила партия картофеля Темп в количестве 3,6 т в ящиках по 30 кг. Картофель расфасован в сетчатые мешки по 3 кг. При приемке в объединенной пробе оказалось: форма округло-овальная; клубней размером 4,0 см — 3 кг; остальные — размером 4,5—5,0 см; пораженных паршой на площади более 1/4 поверхности — 1,5 кг; раздавленных и половинок — 3,6; прилипшей земли — 1,08 кг. Дайте заключение о качестве.                                                                                                                                                                          |
| 33. | На плодоовощную базу г. Москвы 28 августа из Беларуси автомашиной поступила партия картофеля сорта Темп (округло-плоской формы) в мешках массой 3 т, фасованного в потребительскую тару средней массой 3 кг с качеством 95% стандарта. В объединенной пробе обнаружено: клубней мелких диаметром 35—40 мм — 5,4 кг; с израстаниями — 1,8; с порезами и прочими механическими повреждениями — 7,2; с фитофторой — 3,6 кг. Рассчитайте фактическое качество картофеля.                                                                                                                              |
| 34. | На плодоовощную базу г. Москвы 5 сентября из Украины автомашиной поступила партия картофеля сорта Лорх (удлиненной формы) массой 6 т в мешках по 50 кг с качеством 98% стандарта. В объединенной пробе обнаружено: клубней мелких, диаметром не менее 20 мм — 1,8 кг; с позеленением — 0,8; половинки, части клубней — 0,54; с мокрой гнилью — 0,72 кг. Дайте заключение о качестве картофеля.                                                                                                                                                                                                    |
| 35. | В плодоовощной магазин поступила в контейнерах партия позднего картофеля, состоящая из смеси сортов. Масса партии — 10 т. Емкость контейнера — 400 кг. Картофель расфасован в сетчатые мешки по 2 кг. При отборе объединенной пробы и ее анализе установлено: форма округло-овальная; мелких клубней (размером по наибольшему поперечному диаметру 45—40 мм) 5 кг; клубней с порезами глубиной 6—8 мм и длиной 15—17 мм — 9; клубней с сухой гнилью — 2; с фитофторой — 0,9 кг. Рассчитайте массу объединенной пробы и товарное качество (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода). |
| 36. | В магазин поступила партия консервов Икра баклажанная в количестве 28 ящиков (в каждом ящике — 15 металлических банок, масса нетто банки — 350 г). При приемке по качеству в объединенной пробе обнаружено, что консервы имеют равномерно измельченную массу, вкус и запах, свойственные обжаренным баклажанам, с наличием слабовыраженной горечи, массовая доля поваренной соли — 1,4%; массовая доля сухих веществ — 22%. У двух банок из выборки отсутствуют этикетки. Дайте заключение о качестве. Можно ли принять данную партию? Ваши действия как товароведа?                              |

### **Тематика курсовых работ:**

1. Сравнительная оценка качества крупы разных производителей (на примере одного из видов).
2. Экспертиза качества пшеничной крупы (на примере одного из видов).
3. Сравнительная оценка качества пшеничной муки разных производителей.
4. Экспертиза качества пшеничной муки.
5. Сравнительная оценка качества ржаной муки разных производителей.
6. Экспертиза качества ржаной муки.
7. Сравнительная оценка качества хлеба разных производителей (на примере одного из видов хлеба из пшеничной или ржаной муки).
8. Экспертиза качества хлеба (на примере одного из видов хлеба из пшеничной или ржаной муки).

9. Сравнительная оценка качества булочных изделий разных производителей (на примере одного из видов).
10. Экспертиза качества булочных изделий (на примере одного из видов).
11. Сравнительная оценка качества макаронных изделий разных производителей (на примере одного из видов).
12. Экспертиза качества макаронных изделий (на примере одного из видов).
13. Сравнительная оценка качества сухарных изделий разных производителей (на примере одного из видов).
14. Экспертиза качества сухарных изделий (на примере одного из видов).
15. Сравнительная оценка качества бараночных изделий разных производителей (на примере одного из видов).
16. Экспертиза качества бараночных изделий (на примере одного из видов).
17. Экспертиза качества свежих овощей (на примере одного из видов).
18. Экспертиза качества свежих плодов (на примере одного из видов).
19. Контроль качества свежих овощей на предприятиях торговли.
20. Контроль качества свежих плодов на предприятиях торговли.
21. Сравнительная оценка качества квашеных овощей разных производителей (на примере одного из видов).
22. Экспертиза качества квашеных овощей (на примере одного из видов).
23. Сравнительная оценка качества замороженных овощей разных производителей (на примере одного из видов).
24. Экспертиза качества замороженных овощей (на примере одного из видов).
25. Сравнительная оценка качества замороженных плодов или ягод разных производителей (на примере одного из видов).
26. Экспертиза качества замороженных плодов или ягод (на примере одного из видов).
27. Сравнительная оценка качества сушеных плодов или ягод разных производителей (на примере одного из видов).
28. Экспертиза качества сушеных плодов или ягод (на примере одного из видов).
29. Сравнительная оценка качества овощных консервов в герметичной таре разных производителей (на примере одного из видов).
30. Экспертиза качества овощных консервов в герметичной таре (на примере одного из видов).
31. Сравнительная оценка качества плодовых консервов в герметичной таре разных производителей (на примере одного из видов).
32. Экспертиза качества плодовых консервов в герметичной таре (на примере одного из видов).
33. Сравнительная оценка качества фруктовых маринадов разных производителей (на примере одного из видов).
34. Экспертиза качества фруктовых маринадов (на примере одного из видов).
35. Сравнительная оценка качества фруктовых, овощных или фруктово-овощных соков разных производителей (на примере одного из видов).
36. Экспертиза качества фруктовых, овощных или фруктово-овощных соков (на примере одного из видов).
37. Сравнительная оценка качества соков и нектаров для детского питания разных производителей (на примере одного из видов).
38. Экспертиза качества соков и нектаров для детского питания (на примере одного из видов).
39. Анализ ассортимента и потребительских свойств зерномучных товаров, реализуемых в торговых предприятиях конкретного региона (на примере одной из групп).
40. Анализ ассортимента и потребительских свойств плодоовощных товаров, реализуемых в торговых предприятиях конкретного региона (на примере одной из групп).
41. Сравнительная характеристика потребительских свойств новых и традиционных ви-

дов зерномучных товаров.

42. Влияние упаковки на качество и сохраняемость зерномучных товаров (на примере одной из групп)
43. Влияние упаковки на качество и сохраняемость плодоовощных товаров (на примере одной из групп)
44. Влияние различных способов хранения на качество зерномучных товаров (на примере одной из групп).
45. Влияние различных способов хранения на качество плодоовощных товаров (на примере одной из групп).
46. Факторы, влияющие на конкурентоспособность отечественных и импортных зерномучных или плодоовощных товаров (на примере одной из групп).
47. Экспертная оценка качества зерномучных или плодоовощных товаров (на примере одной из групп), реализуемых в различных торговых предприятиях конкретного региона.
48. Экспертная оценка качества зерномучных или плодоовощных товаров (на примере одной из групп), реализуемых в различных торговых предприятиях разных регионов.

Курсовая работа оценивается в соответствии с Положением о курсовых работах (проектах) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

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

| Шкала оценивания |           | Формируемые компетенции                                                                                                  | Индикатор достижения компетенции                                                           | Критерии оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Уровень освоения компетенций |
|------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 85 – 100 баллов  | «отлично» | ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению | ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию        | <p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p> | Продвинутый                  |
|                  |           |                                                                                                                          | ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и коли- | <p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> устанавливать влияние сы-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                              |

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

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> |  |
|  |  | <p>ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия</p> | <p>ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах</p> <p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p> | <p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции</p>                                                                  |  |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>                                                                       |  |

|                |          |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |
|----------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                |          | ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции         | ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам | <p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> |            |
|                |          |                                                                                                                          | ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи                     | <p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |
| 70 – 84 баллов | «хорошо» | ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению | ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию                                                                                                                          | <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> 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</p>                                                                                            | Повышенный |

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

|  |  |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |                                                                                                                       | ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь | <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|  |  |                                                                                                                       | ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции           | <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы калиметрического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> |  |
|  |  | ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного кон- | ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и                                                                       | <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продоволь-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |

|  |  |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <p>троля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий</p> <p>по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия</p> | <p>предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах</p>                                                                                                                                                  | <p>ственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|  |  |                                                                                                                                                                               | <p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p>                                                                                                                  | <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|  |  | <p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>                                                       | <p>ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам</p> | <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> |  |
|  |  |                                                                                                                                                                               | <p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации</p>                                                                    | <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |

|                |                     |                                                                                                                          |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |
|----------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|                |                     |                                                                                                                          | ции продукции, правил их выкладки в местах продажи                                                      | соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |
| 50 – 69 баллов | «удовлетворительно» | ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению | ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию                     | <p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p> | Базовый |
|                |                     |                                                                                                                          | ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных по- | <p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |

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

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

|                 |                       |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                             |
|-----------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|                 |                       | приемки и реализации продукции                                                                                           | <p>полнотности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам</p>                                                   | <p>технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>                                                                                                                                                                                                                                                                           |                             |
|                 |                       |                                                                                                                          | <p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p> | <p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                             |
| менее 50 баллов | «неудовлетворительно» | ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению | ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию                                                                                                             | <p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> систематизировать и анализи-</p> | Компетенции не сформированы |

|  |  |  |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |                                                                                                                                                                | <p>ровать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>          |  |
|  |  |  | <p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>                               | <p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>                                                                                   |  |
|  |  |  | <p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию</p> | <p><b>Не знает на базовом уровне:</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p> |  |
|  |  |  | <p>ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефек-</p>                                                                                                  | <p><b>Не знает на базовом уровне:</b> способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок спи-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|  |  |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |                                                                                                                                                                                 | тов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь                                            | сания количественных и качественных потерь<br><b>Не умеет на базовом уровне:</b> составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|  |  |                                                                                                                                                                                 | ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции | <b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации<br><b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации |  |
|  |  | ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стан- | ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их резуль-     | <b>Не знает на базовом уровне:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства<br><b>Не умеет на базовом уровне:</b> вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документа-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|  |  |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|  |  |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | дартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия            | татах                                                                                                                                                                                                        | цию, удостоверяющую качество продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|  |  |                                                                                                                  | ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции                                                                                                                  | <p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|  |  | ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции | ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам | <p><b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> |  |
|  |  |                                                                                                                  | ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи                     | <p><b>Не знает на базовом уровне:</b> требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |

