

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 15.10.2024 08:49:27
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.09 «ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ»

Направление подготовки **38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

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

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Год начала подготовки 2021

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

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

М.В. Гусева

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 6 от «21» января 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	4
Цель и задачи освоения дисциплины	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	5
Объем дисциплины и виды учебной работы	5
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	6
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	29
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	29
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	30
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	31
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	31
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	31
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	31
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	32
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	32
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	32
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	33
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	60

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

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

Задачи учебной дисциплины «*Экспертиза и оценка вкусовых товаров*»:

1. Приобретение теоретических знаний в области:

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

2. Овладение практическими умениями в области:

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

ствии/несоответствии вкусовых товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам;

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

– установления соответствия маркировки обязательным требованиям к информации для потребителей;

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

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

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

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

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.09 «Экспертиза и оценка вкусовых товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	144	
Промежуточная аттестация: форма	Экзамен	Экзамен
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	76	56
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	72	52
• лекции	28	20
• практические занятия	-	-
• лабораторные занятия	44	32
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
Самостоятельная работа (СР), всего:	68	88
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	32
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	36	56
• в том числе, самостоятельная работа на курсовую	-	-

работу / курсовой проект		
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	36	56

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

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

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

		<p>ПК-1.5. У-1. Умеет применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции</p> <p>ПК-1.5. У-2. Умеет применять современные инструменты контроля качества и управления качеством</p> <p>ПК-1.5. У-3. Умеет применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции)</p> <p>ПК-1.5. У-4. Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p> <p>ПК-1.5. У-5. Умеет 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-5.1. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров</p> <p>ПК-5.1. 3-2. Знает порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия</p> <p>ПК-5.1. 3-3. Знает технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства</p> <p>ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции</p> <p>ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции</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-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p>	<p>ПК-5.2. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях</p> <p>ПК-5.2. 3-2. Знает порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории</p> <p>ПК-5.2. У-1. Умеет осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории</p> <p>ПК-5.2. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>
<p>ПК-7. Способен организовывать и</p>	<p>ПК-7.1. Умеет проводить приемку про-</p>	<p>ПК-7.1. 3-1. Знает нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и</p>

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

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость*, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, КатТ	Всего					
1.	<p>Общая характеристика вкусовых товаров</p> <p>Социальная роль вкусовых товаров. Общая классификация вкусовых товаров на основные группы. Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров. Основные факторы, влияющие на сбыт вкусовых товаров. Основные этапы проведения экспертизы вкусовых товаров. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество.</p> <p>Содержание обязательной информации о вкусовых товарах. Особенности упаковки разных групп вкусовых товаров. Хранение вкусовых товаров: условия, сроки и способы. Транспортирование: условия и сроки. Предреализационная товарная обработка.</p>	4	-	-	-	4	8	ПК-1.1. ПК-1.2. ПК-7.1. ПК-7.1.	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У1. ПК-1.1.У-2 ПК-1.1. 3-6 ПК-1.2. 3-1 ПК-7.1. 3-1. ПК-7.1. 3-2. ПК-7.1.У-1. ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1.	О.	Т.	Р.,Д.
2	<p>Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров</p> <p>Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие безопасность вкусовых товаров. Требования к без-</p>	2	-	4	-	4	10	ПК-1.1. ПК-5.1. ПК-5.2.	ПК-1.1.3-3 ПК-1.1 3-4. ПК-1.1 У-4. ПК-5.1. У-1 ПК-5.1У-3 ПК-5.13-1,	О.	Т.,К.	Р.,Д.

	<p>опасности. Практика обязательной и добровольной сертификации вкусовых товаров в России и за рубежом.</p> <p>Требования к информации потребителям о вкусовых товарах.</p>								ПК-5.1 3-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2			
3.	<p>Табачные изделия</p> <p>Классификация табачных изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, особенности маркировки, правила торговли.</p>	2	-	4	-	4	10	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2	О.	Т.	Р.,Д.

									ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
4.	Пряности, приправы Классификация пряностей и приправ, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества пряностей и приправ, фальсификация и идентификация, правила продажи.	4	-	8	-	4	16	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1	О.	Т.	Р.,Д.

									ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
5	Безалкогольные напитки Классификация безалкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества безалкогольных напитков.	4	-	4	-	6	14	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2.	О.	К\р.	Р.,Д.

									ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
6.	Слабоалкогольные напитки Классификация пива и иных слабоалкогольных напитков, факторы, формирующие	4	-	8	-	6	18	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4.	О.	К.	Р.,Д.

	и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, правила продажи.							ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2			
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

									ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
7.	<p>Алкогольные напитки</p> <p>Классификация алкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, правила торговли.</p> <p>Классификация вин виноградных натуральных, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества вин виноградных натуральных.</p>	4	-	8	-	4	16	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3 3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2	О.	Кр.	Р.,Д.

									ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
8.	Чай, кофе Классификация чая и кофе, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества чая и кофе.	4	-	8	-	4	16	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1	О.	-	Р.

									ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-	-
Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	32	32	-	-	-	-	-	-
Итого	28	-	44	-	68/4	144	x	x	x	x	x	x

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

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость*, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, КатГ	Всего					
1.	<p>Общая характеристика вкусовых товаров</p> <p>Социальная роль вкусовых товаров. Общая классификация вкусовых товаров на основные группы. Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров. Основные факторы, влияющие на сбыт вкусовых товаров. Основные этапы проведения экспертизы вкусовых товаров. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество.</p> <p>Содержание обязательной информации о вкусовых товарах. Особенности упаковки разных групп вкусовых товаров. Хранение вкусовых товаров: условия, сроки и способы. Транспортирование: условия и сроки. Предреализационная товарная обработка.</p>	1	-	2	-	7/-	10	ПК-1.1. ПК-1.2. ПК-7.1. ПК-7.1.	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У1. ПК-1.1.У-2 ПК-1.1. 3-6 ПК-1.2. 3-1 ПК-7.1. 3-1. ПК-7.1. 3-2. ПК-7.1.У-1. ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1.	О.	Т.	Р.,Д.
2	<p>Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров</p> <p>Технические регламенты и государствен-</p>	1	-	2	-	7/-	10	ПК-1.1. ПК-5.1. ПК-5.2.	ПК-1.1.3-3 ПК-1.1 3-4. ПК-1.1 У-4. ПК-5.1. У-1	О.	Т.,К.	Р.,Д.

	<p>ные стандарты, определяющие безопасность вкусовых товаров. Требования к безопасности. Практика обязательной и добровольной сертификации вкусовых товаров в России и за рубежом.</p> <p>Требования к информации потребителям о вкусовых товарах.</p>								ПК-5.1У-3 ПК-5.13-1, ПК-5.1 3-2 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2			
3.	<p>Табачные изделия</p> <p>Классификация табачных изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, особенности маркировки, правила торговли.</p>	2	-	4	-	7/-	13	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3 3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	О.	Т.	Р.,Д.

									ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
4.	Пряности, приправы Классификация пряностей и приправ, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества пряностей и приправ, фальсификация и идентификация, правила продажи.	4	-	8	-	7/-	19	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1	О.	Т.	Р.,Д.

									ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
5	Безалкогольные напитки Классификация безалкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества безалкогольных напитков.	2	-	4	-	7/-	13	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2.	О.	Кр.	Р.,Д.

									ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3.3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3.У3 ПК-1.4.3-1 ПК-1.4.3-2 ПК-1.4.У-1 ПК-1.4.У-2 ПК-1.5.3-1 ПК-1.5.3-2 ПК-1.5.3-3 ПК-1.5.3-4 ПК-1.5.3-5 ПК-1.5.У-1 ПК-1.5.У-2 ПК-1.5.У-3 ПК-1.5.У-4 ПК-1.5.У-5 ПК-5.1.3-1 ПК-5.1.3-2 ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-1 ПК-5.1.У-2 ПК-5.1.У-3 ПК-5.2.3-1 ПК-5.2.3-2 ПК-5.2.У-1 ПК-5.2.3-1 ПК-5.2.3-2 ПК-5.2.У-1 ПК-5.2.У-2 ПК-7.1.3-1 ПК-7.1.3-2 ПК-7.1.3-3 ПК-7.1.У-1 ПК-7.1.У-2 ПК-7.2.3-1 ПК-7.2.У-1			
6.	Слабоалкогольные напитки	2	-	4	-	7/-	13	ПК-1.1 ПК-1.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-2	О.	Т.	Р.,Д.

	<p>Классификация пива и иных слабоалкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, правила продажи.</p>							<p>ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2</p>	<p>ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2</p>			
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

									ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
7.	Алкогольные напитки Классификация алкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, правила торговли. Классификация вин виноградных натуральных, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества вин виноградных натуральных.	4	-	4	-	7/-	15	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	О.	Кр.	Р.,Д.

									ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
8.	Чай, кофе Классификация чая и кофе, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества чая и кофе.	4	-	4	-	7/-	15	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3. 3-3. ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У.3 ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1	О.	-	Р.

									ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. 3-3 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-	-
Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	32	32	-	-	-	-	-	-
Итого	20	-	32	-	88/4	144	x	x	x	x	x	x

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:
Опрос на лабораторном занятии (О.)

Формы текущего контроля:
Тест (Т.)
Контрольные работы (К/р)
Кейс (К.)

Формы заданий для творческого рейтинга:
Реферат (Р.)
Доклад с презентацией (Д.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. М.: НИЦ Инфра-М, 2019. - 576 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=368165>
2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильникова [и др.]. - М: ИНФРА-М, 2021. - 240 с. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=363082>

Дополнительная литература:

1. Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров: практикум / Д. В. Криштафович. - М: РИО Российской таможенной академии, 2020. - 154 с. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=387271>
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 949 с. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432096>
3. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 182 с. (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=111043>

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=329331-23&req=doc&rnd=gBxoA&base=LAW&n=433294#lyJbsnTCsaVVMaKOl>
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ . с изм. и доп. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=325307-0&req=doc&rnd=gBxoA&base=LAW&n=388109#sGdbsnTzF8Un6yIF>
3. Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ (с изм. и доп.). http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_31871/
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. с изм. и доп. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=330127-0&req=doc&rnd=Va3iQ&base=LAW&n=452886#fgbCwnTmmZJefECMl>
5. Федеральный закон «Об экологической экспертизе» от 23 ноября 1995 г. № 174-ФЗ (с изм. и доп.). Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_8515/
6. Закон РФ «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности», №86-ФЗ от 5.06.96 г. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_10944/
7. ОК 005-93. Общероссийский классификатор продукции (утв. Постановлением Госстандарта России от 30.12.1993 N 301) (дата введения 01.07.1994). Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_171871/

8. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2012. Режим доступа:
<http://docs.cntd.ru/document/902299529>
9. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
<http://docs.cntd.ru/document/902320560>
10. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
<http://docs.cntd.ru/document/902320347>
11. Технический регламент ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
<http://docs.cntd.ru/document/902320562>
12. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
<http://docs.cntd.ru/document/902352823>
13. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012). Дата вступления в силу - 01.07.2013.
<http://docs.cntd.ru/document/902359401>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

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

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

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

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

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.rst.gov.ru/portal/gost>
2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по

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

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

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

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Экспертиза и оценка вкусовых товаров» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

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

для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

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

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

— микробиологическая лаборатория;

— аналитическая лаборатория по оценке безопасности товаров;

для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:

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

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

➤ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

➤ Методические указания по подготовке и оформлению рефератов

➤ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов

- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения по дисциплине «Экспертиза и оценка вкусовых товаров»
- Методическое пособие по организации самостоятельной работы по дисциплине «Экспертиза и оценка вкусовых товаров»

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

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

Таблица 5

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

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

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Тематика курсовых работ:

курсовых работ по дисциплине не предусмотрено

Перечень вопросов к экзамену:

1. Вкусовые товары и их значение в питании. Особенности химического состава.

2. Социальная роль вкусовых товаров.
3. Общая классификация вкусовых товаров на основные группы.
4. Основные факторы, влияющие на сбыт вкусовых товаров.
5. Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров.
6. Основные этапы проведения экспертизы вкусовых товаров.
7. Потребительские свойства вкусовых товаров: классификация, влияние на качество.
8. Содержание обязательной информации о вкусовых товарах.
9. Особенности упаковки разных групп вкусовых товаров.
10. Хранение вкусовых товаров: условия, сроки и способы. Транспортирование: условия и сроки.
11. Предреализационная товарная обработка вкусовых товаров.
12. Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров
13. Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие безопасность вкусовых товаров.
14. Практика обязательной и добровольной сертификации вкусовых товаров в России и за рубежом.
15. Требования к безопасности вкусовых товаров
16. Требования к информации потребителям о вкусовых товарах.
17. Чай. Классификация и ассортимент.
18. Химический состав и пищевая ценность чая.
19. Процессы, протекающие при хранении чая.
20. Чай. Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая.
21. Дефекты чая. Требования к товарной информации.
22. Экспертиза чая: порядок проведения экспертизы, НТД, отбор проб и методы оценки качества
23. Чай. Средства и способы фальсификации чая, методы их обнаружения.
24. Идентификация чая.
25. Кофе. Классификация и ассортимент.
26. Химический состав и пищевая ценность кофе.
27. Кофе. Факторы, формирующие и сохраняющие качество кофе. Процессы, протекающие при хранении.
28. Дефекты кофе. Требования к товарной информации.
29. Экспертиза кофе: порядок проведения экспертизы, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
30. Кофе. Средства и способы фальсификации кофе, методы их обнаружения
31. Идентификация кофе.
32. Виноградные вина. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент вин.
33. Виноградные вина. Сущность процессов образования, формирования, созревания, отмирания вин и их влияние на качество и формирование букета вина.
34. Виноградные вина. Балловая органолептическая оценка вин. Оценка физико-химических показателей и показателей безопасности.
35. Виноградные вина. Факторы, сохраняющие качество вина. Процессы, протекающие при хранении вин. Дефекты вин, причины их возникновения и меры предупреждения. Требования к товарной информации.
36. Виноградные вина. Средства и способы фальсификации вин, методы их обнаружения. Идентификация вин виноградных.
37. Понятие алкогольной продукции. Нормативные документы, регламентирующие производство и оборот алкогольной продукции в России.
38. Химический состав и пищевая ценность алкогольной продукции, её влияние на организм человека.

39. Спирт этиловый из пищевого сырья. Характеристика свойств.
40. Факторы, формирующие и сохраняющие качество спирта. Оценка качества. Дефекты.
41. Водка. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
42. Оценка качества водки. Дефекты водки. Требования к товарной информации.
43. Коньяк. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
44. Оценка качества коньяка. Дефекты коньяка.
45. Ром. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
46. Оценка качества рома. Дефекты рома.
47. Виски. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
48. Оценка качества виски. Дефекты виски.
49. Бренди. Ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
50. Оценка качества бренди. Дефекты бренди.
51. Пиво. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент пива.
52. Пиво. Факторы, формирующие и сохраняющие качество пива.
53. Процессы, протекающие при хранении пива. Дефекты. Требования к товарной информации.
54. Пиво. Экспертиза: порядок проведения экспертизы, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
55. Пиво. Средства и способы фальсификации пива, методы их обнаружения.
56. Идентификация пива.
57. Ликероводочные изделия. Классификация и пищевая ценность.
58. Характеристика ассортимента ликероводочных изделий. Хранение.
59. Ликероводочные изделия. Экспертиза ликероводочных изделий: порядок проведения, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
60. Ликероводочные изделия. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Требования к товарной информации.
61. Минеральные и питьевые воды. Ассортимент, химический состав и значение в питании. Факторы, сохраняющие качество.
62. Минеральные и питьевые воды. Экспертиза качества: порядок проведения экспертизы, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
63. Дефекты минеральной и питьевой воды. Требования к товарной информации.
64. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент.
65. Химический состав и пищевая ценность безалкогольных напитков. Основные направления разработки новых напитков.
66. Безалкогольные напитки. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Процессы, протекающие при хранении.
67. Оценка качества безалкогольных напитков. Дефекты. Требования к товарной информации.
68. Пряности. Значение в питании. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности отдельных видов пряностей.
69. Пряности. Оценка качества пряностей. Изменение качества при хранении. Режимы хранения. Дефекты. Экспертиза качества пряностей. Требования к товарной информации.
70. Поваренная соль. Значение в питании. Особенности происхождения и получения. Виды. Химический состав соли различных видов. Оценка качества.
71. Поваренная соль. Хранение соли и изменение качества при хранении.
72. Дефекты поваренной соли. Экспертиза качества соли. Требования к товарной информации.

Типовые практические задания к экзамену:

1. Дайте заключение о партии шафрана, если в объединенной пробе массой 150 г установлены следующие значения показателей качества: цвет ярко-красный с коричневым оттенком;

запах сильный своеобразный; вкуспряно-горьковатый; содержание побуревших и сбившихся в трудноразделимые комки рылец – 6 г; содержание тычинок и столбиков без рылец – 9 г; содержание песка – 0,15 г. Можно ли предъявить претензию поставщику? Ответ аргументируйте.

2. Определите вид, товарный сорт, номер помола и дайте заключение о качестве каменной молотой поваренной соли, если при лабораторном испытании одной пачки массой 150 г установлено: гранул размером 2-2,4 мм – 138 г, гранул размером 5-5,5 мм – 11 г; массовая доля хлористого натрия – 99%, массовая доля кальций-ионов – 0,3%; массовая доля калий-ионов – 0,09%; массовая доля влаги – 0,25%; фактическая масса пачки – 149 г. Можно ли реализовывать данную пачку соли? Можно ли распространить результаты данной оценки качества на всю товарную партию? Масса товарной партии – 450 кг, транспортная упаковка – полимерные ящики по 9 кг. Ответ аргументируйте.

3. В магазин поступила партия сахара-песка в мелкой фасовке. Масса партии 240 кг. Пакетики уложены в ящики массой по 20 кг. При оценке качества в объединенной пробе выявлено: вкус сладкий без постороннего привкуса и запаха; сыпучий; цвет белый; раствор прозрачный без посторонних примесей; 10 г кристаллов размером 2,7-3,1 мм, остальные размером 0,3-1,8 мм. При проверке массы нетто пакетиков в выборке обнаружено: десять пакетиков имеют массу по 9,9 г, три – по 9,6 г, остальные – по 10 г. Можно ли принять данный сахар-песок? Ответ аргументируйте.

Типовые тестовые задания:

1. Какой компонент в основе химического состава чая является наиболее ценным, сделавшим его самым распространенным напитком в мире?

- а) все 480 химических соединения состава чая;
- б) крепость;
- в) танино-катехиновая смесь;
- г) теобромин.

2. Что такое крепость чая?

- а) темный цвет настоя;
- б) концентрация растворимых веществ чайного листа;
- в) не прозрачный раствор;
- г) содержание кофеина.

3. Деление байхового чая на типы обусловлено...

- а) процессами производства;
- б) условиями выращивания;
- в) видом упаковки;
- г) сроками хранения.

4. Дубильные вещества придают чаю...

- а) терпкость, прозрачность;
- б) цвет настоя;
- в) крепость настоя;
- г) цвет, терпкость, аромат.

5. Квас – это...

- а) натуральный продукт спиртового и молочнокислого брожения;

- б) напиток, насыщенный углекислотой;
- в) разбавленный концентрат квасного сусла;
- г) минеральная вода с добавками.

6. В магазин в пластиковых бутылках объемом 0,5 л поступила питьевая вода торговой марки «Бон Аква». На дне бутылки было установлено присутствие осадка ржавого цвета. Каковы действия товароведа?

- а) он не должен принимать товар и потребовать от поставщика замены, так как осадок в питьевой воде недопустим;
- б) осадок в питьевой воде допустим, поэтому партию можно принять;
- в) проверить наличие сертификата безопасности и принять товар;
- г) провести экспертизу питьевой воды и по ее результатам принять решение о приемке партии по качеству.

Типовые кейсы:

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

В магазин поступила партия пастеризованного темного пива Останкинское в количестве 1200 ящиков по 20 бутылок в каждом. Емкость бутылок - 0,5 л. При оценке качества обнаружено: экстрактивность начального сусла - 17%; содержание спирта - 6,2% об; жидкость прозрачная; вкус солодовый с винным привкусом; высота пены - 27 мм; пеностойкость - 1,8 мин.

Порядок решения кейса:

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

Примеры вопросов для опроса на защите лабораторной работы:

Лабораторная работа № 4. «Товароведная характеристика и экспертиза пряностей и приправ»

Контрольные вопросы:

1. Каковы объемы выборок для определения качества приправ?
2. Назовите факторы, формирующие качество пряностей и приправ.
3. Какие требования предъявляют к качеству приправ и пряностей?
4. Какие показатели определяются при экспертизе качества пряностей и приправ?
5. Назовите показатели безопасности приправ.
6. Какие процессы протекают в пряностях и приправах при хранении?
7. Чем обусловлены хлебопекарные достоинства муки?
8. Назовите требования к маркировочной информации пряностей и приправ в соответствии с нормативными документами.
9. Какие дефекты приправ и пряностей вы можете назвать?

Типовые задания для контрольной работы:

Контрольная работа №2 проводится по темам

Тема 3. Табачные изделия

Тема 4. Пряности, приправы

Тема 5. Безалкогольные напитки

Предлагается четыре варианта заданий.

ВАРИАНТ – 1

1. Классификация пряностей и приправ, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества пряностей и приправ, фальсификация и идентификация, правила продажи.
2. Классификация безалкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество

ВАРИАНТ – 2

1. Классификация табачных изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество
2. Изменение качества пряностей при хранении.

ВАРИАНТ – 3

1. Фальсификация и идентификация, особенности маркировки табачных изделий
2. Классификация и ассортимент пряностей и приправ.

ВАРИАНТ – 4

1. Дефекты, экспертиза и оценка качества безалкогольных напитков.
2. Факторы, формирующие качество пряностей и приправ

Тематика рефератов, докладов:

Тема 7. Алкогольные напитки

1. Современное состояние производства кубанских виноградных вин.
2. Проблема повышения конкурентоспособности на национальном и международном рынках кубанских натуральных виноградных вин.
3. Особенности пищевой ценности и роль в питании натуральных виноградных вин.
4. Маркировка натуральных виноградных вин.
5. Особенности проведения экспертизы и оценки качества натуральных виноградных вин.
6. Производства этилового спирта и возможности его применения в производстве алкогольных напитков.
7. Особенности технологии производства водки и оценка качества водок.
8. Ликероводочные изделия.
9. Ром. Джин. Виски.
10. Экспертиза качества водки и ликероводочных изделий.
11. Коньяк.

Типовая структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Поваренная соль. Хранение соли и изменение качества при хранении.	10
Вопрос 2. Виноградные вина. Средства и способы фальсификации вин, методы их обнаружения. Идентификация вин виноградных.	10
Практическое задание (задача). В магазин поступила пар-	20

тия сахара-песка в мелкой фасовке. Масса партии 240 кг. Пакетики уложены в ящики массой по 20 кг. При оценке качества в объединенной пробе выявлено: вкус сладкий без постороннего привкуса и запаха; сыпучий; цвет белый; раствор прозрачный без посторонних примесей; 10 г кристаллов размером 2,7-3,1 мм, остальные размером 0,3-1,8 мм. При проверке массы нетто пакетиков в выборке обнаружено: десять пакетиков имеют массу по 9,9 г, три – по 9,6 г, остальные – по 10 г. Можно ли принять данный сахар-песок? Ответ аргументируйте.

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

Таблица 6

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.09 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

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

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

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

Задачи учебной дисциплины «*Экспертиза и оценка вкусовых товаров*»:

1. Приобретение теоретических знаний в области:

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

2. Овладение практическими умениями в области:

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

ствии/несоответствии вкусовых товаров требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам;

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

- установления соответствия маркировки обязательным требованиям к информации для потребителей;

- применения методов оценки и контроля показателей качества и безопасности вкусовых товаров (методов квалитетического анализа продукции)

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

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

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

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
Тема 1.	Общая характеристика вкусовых товаров
Тема 2.	Правовая и нормативная документация в области вкусовых товаров
Тема 3.	Табачные изделия. Классификация табачных изделий, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, особенности маркировки, правила торговли.
Тема 4.	Пряности, приправы Классификация пряностей и приправ, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества пряностей и приправ, фальсификация и идентификация, правила продажи.
Тема 5.	Безалкогольные напитки. Классификация безалкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества безалкогольных напитков.
Тема 6.	Слабоалкогольные напитки. Классификация пива и иных слабоалкогольных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, правила продажи.
Тема 7.	Алкогoльные напитки Классификация алкогoльных напитков, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества, фальсификация и идентификация, правила торговли.Классификация вин виноградных натуральных, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества вин виноградных натуральных.
Тема 8.	Чай, кофе Классификация чая и кофе, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества чая и кофе.
Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов	

Форма контроля – экзамен

Составитель:

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

М.В. Гусева