

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и това-
роведения
Высоцкая Е.А.



« 27 » июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Б1.В.10 Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров
(указывается индекс и название дисциплины)

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(указывается код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) Экспертиза и управление в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции
(указывается наименование направленности (профиля) или Программа широкого профиля)

Квалификация выпускника бакалавр
(указывается наименование квалификации выпускника: бакалавр, магистр и другое по ФГОС ВО)

Факультет технологии и товароведения
(указывается, для какого факультета предназначена данная рабочая программа)

Кафедра товароведения и экспертизы товаров
(указывается кафедра, на которой преподаётся данная дисциплина)

Разработчик(и) рабочей программы: доц., к.т.н. Сергеева О.А.

Воронеж – 2023г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 года №985.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол №11 от 19 июня 2023 г.).

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №10 от 20 июня 2023 года).

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

Рецензент рабочей программы

Вице-президент Союза «Торгово-промышленная палата Воронежской области»
Далматов Виктор Сергеевич

1. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины – усвоение теоретических знаний в области товароведения и экспертизы кондитерских и вкусовых товаров и приобретение практических умений проведения их экспертизы, необходимых для успешной профессиональной деятельности товароведа.

1.2. Задачи дисциплины

Задачи дисциплины – изучение химического состава и пищевой ценности отдельных видов кондитерских и вкусовых товаров, их классификации и ассортимента; усвоение теоретических знаний о факторах, влияющих на качество и ассортимент кондитерских и вкусовых товаров; усвоение правил организации, порядка проведения экспертизы отдельных видов кондитерских и вкусовых товаров и практическое овладение данными методиками; овладение методиками отбора проб кондитерских и вкусовых товаров в целях приемочной оценочной деятельности, овладение практическими навыками распознавания дефектов товаров, разработка рекомендаций по их устранению.

1.3. Предмет дисциплины

Предметом дисциплины является изучение требований нормативной правовой и нормативной документации к кондитерским и вкусовым товарам, методов каллиметрического анализа и экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина Б1.В.10 Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров связана со следующими дисциплинами учебного плана:

- Б1.О.16 Физико-химические методы исследования сельскохозяйственной продукции;
- Б1.О.18 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология;
- Б1.О.19 Теоретические основы товароведения и экспертизы.
- Б1.В.02 Безопасность сельскохозяйственной продукции
- Б1.В.04 Сенсорный анализ сельскохозяйственной продукции

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК -2	Способен определять требования к с\х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	320	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к кондитерским и вкусовым товарам
		321	Основные методы каллиметрического анализа кондитерских и вкусовых товаров
		322	Основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров

		У14	Применять основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров
		У15	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров
		Н9	Анализа показателей качества кондитерских и вкусовых товаров на всех этапах жизненного цикла.
ПК-4	Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с/х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению несоответствий	313	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских и вкусовых товаров
		314	Основные методы квалитетического анализа кондитерских и вкусовых товаров
		315	Основные методы экспертизы кондитерских и вкусовых товаров
		У1	Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации
		У7	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.
		Н9	По сбору и обработке данных по показателям качества кондитерских и вкусовых товаров на различных этапах жизненного цикла.
		Н10	Выявления причин возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров и разработки рекомендаций по их устранению

Обозначение в таблице: З – обучающийся должен знать; У – обучающийся должен уметь; Н - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.

3. Объём дисциплины и виды работ

3.1. Очная форма обучения

Показатели	Семестр	Всего
	7	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	8 / 288	8 / 288

Общая контактная работа, ч	136,75	136,75
Общая самостоятельная работа, ч	151,25	151,25
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	135,75	135,75
лекции	64	64,00
лабораторные - всего	70	70,00
индивидуальные консультации при выполнении курсовой работы	1,75	1,75
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	103,25	103,25
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	1,00	1,00
групповые консультации	0,50	0,50
курсовая работа	0,25	0,25
экзамен	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	48,00	48,00
выполнение курсовой работы	30,25	30,25
подготовка к экзамену	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	защита курсовой работы, экзамен	защита курсовой работы, экзамен

3.2. Очно-заочная форма обучения

Показатели	Семестр	Всего
	8	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	8 / 288	8 / 288
Общая контактная работа, ч	86,75	86,75
Общая самостоятельная работа, ч	201,25	201,25
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	85,75	85,75
лекции	28	28,00
лабораторные - всего	56	56,00
индивидуальные консультации при выполнении курсовой работы	1,75	1,75
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	143,25	143,25
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	1,00	1,00
групповые консультации	0,50	0,50
курсовая работа	0,25	0,25
экзамен	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	58,00	58,00

выполнение курсовой работы	40,25	40,25
подготовка к экзамену	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	защита курсовой работы, экзамен	защита курсовой работы, экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. Товароведение и экспертиза сахара и кондитерских изделий

Подраздел 1.1. Товароведение и экспертиза шоколада, какао и сахаристых кондитерских изделий

Кондитерские изделия и сахар. Состояние и тенденции развития рынка кондитерских товаров. Значение в питании.

Классификация кондитерских изделий и направления оптимизации ассортимента в соответствии с «Концепцией здорового питания населения России».

Сахар. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Экспертиза: порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы оценки качества. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения. Изменения качества при хранении. Условия и сроки хранения.

Шоколад и шоколадные изделия. Какао-порошок.

Шоколад и шоколадные изделия. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Оценка качества. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы оценки).

Какао-порошок. Общая характеристика. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза какао-порошка (порядок проведения экспертизы, НТД, методы отбора проб и методы оценки качества).

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты.

Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент (виды, товарные сорта). Факторы, формирующие качество. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб, методы оценки качества).

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Мармелад. Пастильные изделия.

Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза.

Карамель. Ирис. Драже.

Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент. Оценка качества, дефекты. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы оценки качества).

Конфеты. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Классификация. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза.

Подраздел 1.2. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий

Печенье. Пряничные изделия. Крекер. Галеты. Вафли. Рулеты. Кексы. Ромовые бабы. Торты и пирожные. Виды и их пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и

ассортимент. Оценка качества. Экспертиза (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы оценки качества). Условия и сроки хранения.

Раздел 2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров

Подраздел 2.1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров общего действия

Чай и чайная продукция.

Вкусовые товары, значение в питании. Общая, характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров.

Классификация. Химический состав и пищевая ценность чая разных районов произрастания и сроков сбора. Факторы, формирующие качество. Ассортимент чая. Оценка качества чая. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Изменения качества чая при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза чая и его заменителей. Способы фальсификации и методы обнаружения.

Кофе и его заменители

Классификация. Химический состав и пищевая ценность кофе разных районов произрастания. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Процессы, происходящие в кофе при обжарке, их влияние на формирование вкуса и аромата. Оценка качества. Изменения качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза кофе и его заменителей (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы экспертной оценки потребительских характеристик).

Крепкие алкогольные напитки.

Влияние алкогольных напитков на организм человека. Спирт. Химический состав. Назначение. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Экспертиза. Водки и водки особые. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Краткая характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты. Хранение. Экспертиза водки (порядок проведения экспертизы, нормативные документы, методы отбора проб и методы оценки качества). Ром. Джин. Виски. Товароведная характеристика ассортимента. Коньяк. Бренди. Арманьяк. Особенности химического состава и пищевой ценности. Сырье и технология производства. Классификация и ассортимент отечественной и зарубежной продукции. Оценка качества. Дефекты. Хранение. Экспертиза.

Ликеро-водочные изделия.

Ликеры, настойки, наливки, пунши, аперитивы, напитки десертные, коктейли. Особенности химического состава и пищевой ценности. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Экспертиза ликеро-водочных изделий.

Виноградные и плодово-ягодные вина.

Вина виноградные: вина столовые и виноматериалы столовые, специальные, перенасыщенные диоксидом углерода (шампанское, игристые, шипучие). Химический состав и пищевая ценность разных типов вин. Классификация. Сущность процессов образования, формирования, созревания и отмирания вин, их влияние на качество и формирования букета вина. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Экспертиза виноградных вин. Плодово-ягодные вина. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Экспертиза.

Слабоалкогольные напитки.

Пиво. Пищевая ценность. Классификация. Отличительные особенности основных сортов. Влияние сырья и процессов производства на качество и сохраняемость пива. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты пива. Условия и сроки хранения. Экспертиза пива. Квас. Пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Экспертиза.

Безалкогольные напитки.

Минеральные и искусственно минерализованные, питьевые воды. Значение минерализации воды для организма человека. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Экспертиза. Безалкогольные газированные напитки. Классификация. Состав. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Оценка качества. Де-

фекты, Хранение. Экспертиза. Плодоовощные соки, напитки, нектары, концентраты. Пищевая ценность. Классификация. Факторы, влияющие на качество и ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Экспертиза.

Подраздел 2.2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров местного действия

Пряности. Значение в питании человека. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава отдельных видов. Оценка качества. Дефекты. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза пряностей. Поваренная соль. Значение соли в питании. Происхождение, способы получения и обработка. Виды. Химический состав соли различных видов. Оценка качества, дефекты. Изменение качества при хранении. Условия, и сроки хранения. Экспертиза. Уксус. Назначение. Виды и их отличительные особенности. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Экспертиза.

4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Товароведение и экспертиза сахара и кондитерских изделий	32	44	-	48
Подраздел 1.1. Товароведение и экспертиза шоколада, какао и сахаристых кондитерских изделий	20	24	-	30
Подраздел 1.2. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий	12	20	-	18
Раздел 2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	32	26	-	55,25
Подраздел 2.1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров общего действия	26	20	-	30
Подраздел 2.2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров местного действия	6	6	-	25,25
Всего	64	70	-	103,25

4.2.2. Очно-заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Товароведение и экспертиза сахара и кондитерских изделий	14	32	-	80
Подраздел 1.1. Товароведение и экспертиза шоколада, какао и сахаристых кондитерских изделий	8	24	-	40
Подраздел 1.2. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий	6	8	-	40
Раздел 2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	14	24	-	63,25
Подраздел 2.1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров общего действия	10	14	-	30
Подраздел 2.2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров местного действия	4	10	-	33,25

Всего	28	56	-	143,25
-------	----	----	---	--------

4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Раздел 1. Товароведение и экспертиза сахара и кондитерских изделий				
1	Восточные сладости	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. Текст: электронный.-URL: https://znanium.com/catalog/product/1091800 . – Режим доступа: по подписке. с. 218-230	8	10
2	Сахаристые кондитерские изделия (торты и пирожные)	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. Текст: электронный.-URL: https://znanium.com/catalog/product/1091800 . – Режим доступа: по подписке. С. 417-467.	8	30
3	Система обеспечения качества кондитерских изделий	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1149631 . – Режим доступа: по подписке. С. 11-78.	8	10
4	Пути повышения пи-	Матвеева, Т. В. Мучные кондитерские	8	10

№ п/ п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обуче- ния	Очно- заочная форма обуче- ния
	щевой ценности кон- дитерских изделий	изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецепту- ры : учебное пособие / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 360 с. — ISBN 978-5- 98879-186-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная систе- ма. — URL: https://e.lanbook.com/book/69879 . — Ре- жим доступа: для авториз. пользовате- лей. С.8 -78.		
5	Сырье для производ- ства кондитерских из- делий	Матвеева, Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецепту- ры : учебное пособие / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 360 с. — ISBN 978-5- 98879-186-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная систе- ма. — URL: https://e.lanbook.com/book/69879 . — Ре- жим доступа: для авториз. пользовате- лей.с. 170-216.	8	10
6	Какао-напитки. Ис- кусственный шоколад (на гидрожире)	Шевченко, В. В. Товароведение и экс- пертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - Москва : ИН- ФРА-М, 2012-752с. (Высшее обр.). ISBN 978-5-16-003476-8. - Текст: электрон- ный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/303951 . - Режим доступа: по подписке. С.380- 408	8	10
Итого по разделу 1			48	80
Раздел 2 Товароведение и экспертиза вкусовых товаров				
1	Приправы	Вытовтов, А. А. Товароведение и экс- пертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 576 с. — (Высшее образование: Бака- лавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст:электронный.- URL: https://znanium.com/catalog/product/984065 . - Режим доступа: по подписке. С.313-	15	20

№ п/ п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обуче- ния	Очно- заочная форма обуче- ния
		330		
2	Пряности	Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст:электронный.- URL: https://znanium.com/catalog/product/984065 . – Режим доступа: по подписке. С.369-372	15	10
3	Табачные изделия	Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2012-752с. (Высшее обр.). ISBN 978-5-16-003476-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/303951 . – Режим доступа: по подписке. С. 341-349.	15	20
4	Действие табака на человеческий организм	Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст:электронный.- URL: https://znanium.com/catalog/product/984065 . – Режим доступа: по подписке. С.369-372	10,25	13,25
5				
Итого по разделу 2			55,25	63,25
Всего			103,25	143,25

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Подраздел 1.1. Товароведение и экспертиза шоколада, какао и сахаристых кондитерских изде-	ПК-2	320
		321
		322

лий		У14
		У15
		Н9
	ПК-4	313
		314
		315
		У1
		У7
		Н9
		Н10
Подраздел 1.2. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий	ПК-2	320
		321
		322
		У14
		У15
		Н9
	ПК-4	313
		314
		315
		У1
		У7
		Н9
Подраздел 2.1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров общего действия	ПК-2	320
		321
		322
		У14
		У15
		Н9
	ПК-4	313
		314
		315
		У1
		У7
		Н9
Подраздел 2.2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров местного действия	ПК-2	320
		321
		322
		У14
		У15
		Н9
	ПК-4	313
		314
		315
		У1
		У7
		Н9

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на экзамене

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Студент показал полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы экзаменационного билета, а также на дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Хорошо, продвинутый	Студент твердо знает программный материал, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответе, достаточно полно ответил на вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Удовлетворительно, пороговый	Студент показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, требует наводящих вопросов для правильного ответа, не ответил на дополнительные вопросы, способен решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Студент не знает основ программного материала, допускает грубые ошибки в ответе, не способен решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

Критерии оценки при защите курсовой работы

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Структура и содержание курсовой работы полностью соответствуют предъявляемым требованиям, отсутствуют логические и алгоритмические ошибки, все выводы и предложения достоверны и аргументированы; студент показал полные и глубокие знания по изученной проблеме, логично и аргументировано ответил на все вопросы, связанные с защитой курсовой работы
Хорошо, продвинутый	Структура и содержание курсовой работы в целом соответствуют предъявляемым требованиям, отсутствуют логические и алгоритмические ошибки, но отдельные выводы и предложения вызывают сомнение и не до конца аргументированы; студент твердо знает материал по теме исследования, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответах, достаточно полно отвечает на вопросы, связанные с защитой курсовой работы

Удовлетворительно, пороговый	Структура и содержание курсовой работы не полностью соответствуют предъявляемым требованиям, допущены не грубые логические и алгоритмические ошибки, оказавшие несущественное влияние на результаты, отдельные выводы и предложения вызывают сомнения и не до конца аргументированы; студент показал знание только основ материала по теме исследования, усвоил его поверхностно, но не допускал при ответе на вопросы грубых ошибок или неточностей
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Структура и содержание курсовой работы не соответствуют предъявляемым требованиям; допущены грубые логические или алгоритмические ошибки, повлиявшие на результаты и достоверность сделанных выводов и предложений; студент не знает основ материала по теме исследования, допускает при ответе на вопросы грубые ошибки и неточности

Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%

Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Незачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибки при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя
Незачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций
5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации
5.3.1.1. Вопросы к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1.	Состояние и перспективы развития рынка кондитерских изделий. Основные направления расширения ассортимента. Пищевая ценность. Классификация.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
2.	Состояние и перспективы развития рынка сахара. Сырье и технология производства сахара. Экспертиза, хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
3.	Сырье и технология производства шоколада. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество шоколада.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
4.	Сырье и технология производства какао-порошка. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество какао-порошка.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
5.	Сырье и технология производства фруктово-ягодные кондитерских изделий. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество фруктово-ягодных кондитерских изделий.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
6.	Сырье и технология производства сахаристых восточных сладостей. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество сахаристых восточных сладостей	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
7.	Сырье и технология производства мармелада. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество мармелада.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
8.	Сырье и технология производства пастилы. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество пастилы.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315,

			У1,У7, Н9,Н10
9.	Сырье и технология производства повидла, желе, цукатов. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество повидла, желе, цукатов.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
10.	Сырье и технология производства зефира. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество зефира.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
11.	Сырье и технология производства карамельных изделий. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество карамельных изделий.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
12.	Сырье и технология производства конфет. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество конфет.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
13.	Сырье и технология производства ириса. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество ириса.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
14.	Сырье и технология производства драже. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество драже.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
15.	Сырье и технология производства халвы. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество халвы.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
16.	Сырье и технология производства печенья. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество печенья.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
17.	Сырье и технология производства затяжного и сдобного	ПК-2	320, 321,322

	печенья. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество затяжного и сдобного печенья.	ПК –4	У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
18.	43. Сырье и технология производства галет. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество галет.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
19.	Сырье и технология производства крекера. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество крекера.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
20.	Сырье и технология производства вафель. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество вафель.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
21.	Сырье и технология производства пряничных изделий. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество пряничных изделий.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
22.	Сырье и технология производства тортов и пирожных. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество тортов и пирожных.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
23.	Сырье и технология производства рулетов, кексов, ромовых баб. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество рулетов, кексов, ромовых баб.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
24.	Сырье и технология производства мучных восточных сладостей. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество мучных восточных сладостей.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
25.	Чай. Районы промышленного производства. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315,

			У1,У7, Н9,Н10
26.	Факторы, формирующие качество чая разных видов. Понятие чайных напитков.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
27.	Кофе. Районы выращивания и производства. Экспертиза. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
28.	Кофе растворимый: понятие, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
29.	Спирт питьевой этиловый: химический состав, влияние на организм человека. Классификация и ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
30.	Водки и водки особые: понятие, влияние на организм человека. Сырье и технология производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
31.	Коньяки: понятие, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
32.	Бренди, виньяк, арманьяк: понятие, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
33.	Джин, виски, ром: понятие. Сырье и технология производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
34.	Ликероводочные изделия: понятие, пищевая ценность,	ПК-2	320, 321,322

	классификация. Сырье и технология производства.	ПК –4	У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
35.	Наливки, настойки, пунши, аперитивы, коктейли. Сырье и технология производства.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
36.	Виноградные вина. Классификация по различным признакам. Сырье и технология производства.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
37.	Вина столовые: понятие, пищевая ценность. Классификация. Сырье и технология производства. Факторы, формирующие качество столовых вин. Экспертиза. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
38.	Вина специальные: понятие, пищевая ценность. Классификация. Сырье и технология производства. Факторы, формирующие качество специальных вин. Экспертиза. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
39.	Игристые и жемчужные вина. Сырье и технология производства. Экспертиза качества.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
40.	Шампанское: понятие. Классификация и ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза качества. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
41.	Ароматизированные вина: понятие. Сырье и технология производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
42.	Медовые вина: понятие, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315,

			У1,У7, Н9,Н10
43	Плодовые вина: понятие, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
44	Пиво и пиво специальное. Классификация, ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
45	Квас. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
46	Минеральные и искусственно минерализованные воды. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
47	Безалкогольные газированные напитки. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
48	Питьевые воды: понятие, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза качества. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
49	Пряности: пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10
50	Поваренная соль. Классификация по способу получения и характеру обработки. Ассортимент. Технология производства. Экспертиза. Хранение.	ПК-2 ПК –4	320, 321,322 У14, У15,Н9 313,314,315, У1,У7, Н9,Н10

5.3.1.2. Задачи к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	В магазин поступила партия конфет Ассорти в количестве 1080 кг в ящиках по 10,8 кг в каждом. Конфеты расфасованы в коробки по 450 г. При оценке качества в объединенной пробе обнаружено сахарное поседение. Рассчитайте объем выборки и массу объединенной пробы для оценки качества. Дайте заключение о качестве. Укажите причину возникших дефектов.	ПК-2	320, Y15
		ПК-4	H9 H10
2	В магазин поступила партия карамели Монпансье леденцовое в количестве 420 кг в коробках по 10,5 кг в каждой. Карамель расфасована в металлические банки емкостью 350 г. При приемке карамель соответствовала ГОСТ 6477-2019 по всем показателям. Однако при проверке массы нетто в выборке обнаружено: две банки массой по 345 г, одна банка -340, две банки по 335; три банки -по 352 остальные - по 350 г. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?	ПК-2	Y14, Y15
		ПК-4	H9, H10
3	Определите вид печенья если оно имеет правильную форму, без вмятин с фигурным краем, с четким рисунком на лицевой стороне, цвет изделия -равномерный со следами от сетки сетей на нижней стороне. В изломе печенье -равномерно пористое, без пустот и следов непромеса.	ПК-2	Y14, H9
		ПК-4	H10
4	Определите вид и дайте заключение о качестве ириса, если в объединенной пробе массой 600 г обнаружено: ясно выраженный молочный вкус, структура мелкокристаллическая с равномерным распределением кристаллов сахара по всей массе; консистенция полутвердая; влажность -3,5%; содержание золы, не растворимой в 10-% соляной кислоте -0,06%40 г изделий, завернутых неплотно. Можно ли реализовать данную партию?	ПК-2	Y14, Y15
		ПК-4	Y1, Y7, H9
5	Дайте заключение о качестве развесного печенья Садко, если при оценке качества объединенной пробы печенья массой 400 г (32 шт) обнаружено: две штуки с односторонним надрывом; шесть штук с неясным штампом; две штуки деформированные и три штуки поломанные. Ваши действия как товароведа?	ПК-2	Y14, Y15
		ПК-4	Y1, H9, H10
6	В магазин поступила партия весового крекера Здоровье в количестве 880 кг в ящиках по 8 кг в каждом. В объединенной пробе – (84 крекера) обнаружено: 10 крекеров с односторонним надрывом; 10 г изделий с лопнувшими пузырями. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии, если в выборке выявлено два ящика с неясной маркировкой?	ПК-2	Y14, Y15, H9
		ПК-4	Y1, Y7, H9, H10
7	При приемке по качеству коньяка, выдержанного семь лет, было обнаружено: напиток прозрачный, без посторонних включений, с золотистым оттенком, с неприятным сивушным привкусом, объемная доля этилового спирта -39%, массовая концентрация сахара -13г/куб. дм. Определите вид коньяка и дайте заключение о его каче-	ПК-2	Y14, Y15, H9
		ПК-4	Y1, Y7, H9, H10

	стве. Можно ли реализовать данный коньяк, укажите причины возникших дефектов.		
8	По ГОСТ «Сахар. Правила приемки и методы отбора проб» определите величину выборки и массу объединенной пробы при приемке сахара-песка, расфасованного в мешки массой нетто 25 кг. Масса партии 8 т.	ПК-2	У14
9	В магазин поступила партия шоколада пористого «Весна» (масса плитки – 90 г) в количестве 13,5 кг и шоколада «Молочный ореховый» в количестве 4,5 кг (масса – 90 г). Весь шоколад упакован в коробки по 1,5 кг в каждом. Укажите размер выборки и объединенной пробы, которую необходимо отобрать для определения качества каждой партии	ПК-2	У14
		ПК-4	У1
10	В магазин поступила партия зефира в шоколаде в количестве 20 кг в ящиках по 4 кг в каждом. Масса нетто коробки – 400 г. При оценке качества в объединенной пробе обнаружено: вкус и запах отчетливо выраженные; консистенция пышная, легко поддающаяся разламыванию; поверхность покрыта волнистым слоем глазури с незначительным просвечиванием корпуса на доньшке изделия; содержание незначительно деформированных изделий – 32 г. Дайте заключение о качестве. Можно реализовывать данный зефир, если при проверке массы нетто обнаружено: одна коробка имеет массу 396 г, две – по 392 г, остальные – по 400 г. Определите размер выборки для контроля массы нетто. Ваши действия как товароведа?	ПК-2	У14, У15, Н9
		ПК-4	У1, У7, Н9, Н10
11	В магазин поступила партия пастилы неглазированная в количестве 50 кг в коробках из гофрированного картона по 2,5 кг в каждом. При проверке маркировки коробок в выборке обнаружено: на двух коробках нет информации о дате изготовления. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа? Ответ аргументируйте.	ПК-2	У14, У15, Н9
		ПК-4	У1, У7, Н9, Н10
12	Оцените соответствие маркировки предложенного образца товара требованиям нормативной правовой и нормативной документации	ПК -4	У1
13	Проанализируйте качественные и количественные показатели предложенного образца товара и составьте акт по результатам проведенной экспертизы	ПК-2	У14, У15
		ПК-4	Н10
14	Определите дефект у предложенного образца товара, выявите возможные причины возникновения дефекта и дайте рекомендации по их устранению	ПК-4	Н10

5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

Не предусмотрен

5.3.1.3. Вопросы к зачету

Не предусмотрен

5.3.1.5. Перечень тем курсовых работ

№ п/п	Темы курсовых работ
1.	Товароведная характеристика потребительских свойств и ассортимента товаров (указывается вид товара)
2.	Товароведная характеристика качества и ассортимента товаров (указывается вид товара)
3.	Сравнительная характеристика потребительских свойств товаров (указывается вид товара) отечественного и импортного производства
4.	Товароведная характеристика и экспертиза качества товаров (указывается вид товара)
5.	Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств товаров (указать вид товара)
6.	Сравнительная оценка ассортимента и потребительских свойств товаров отечественного производства различных фирм изготовителей
7.	Оценка конкурентоспособности потребительских товаров
8.	Идентификация и фальсификация товаров, методы их выявления и предупреждения (вид товара)
9.	Исследование конкурентоспособности товаров (указывается вид товара)
10.	Современные тенденции развития и формирования ассортимента товаров (указывается вид товара) на потребительском рынке
11.	Комплексная оценка качества потребительских товаров (указывается вид товара)
12.	Упаковка как фактор сохранности и конкурентоспособности потребительских товаров (указывается вид товара)
13.	Методы оценки качества и экспертизы потребительских товаров (указывается вид товара), их критический анализ и использование в практике предприятия

5.3.1.6. Вопросы к защите курсовой работы

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Назовите основные требования нормативной документации к исследуемым в курсовой работе образцам товаров	ПК-2	320
2	Перечислите основные методы квалитетического анализа кондитерских товаров	ПК-2	321
		ПК-4	314
3	Перечислите основные методы квалитетического анализа вкусовых товаров	ПК-2	321
		ПК-4	314
4	Назовите основные методы экспертизы качества кондитерских товаров	ПК-2	322
5	Назовите основные методы экспертизы качества вкусовых товаров	ПК-2	322
6	Какие методы экспертизы качества Вы использовали для образцов, представленных в курсовой работе	ПК-2	322
7	Проанализируйте полученные показатели качества представленных в курсовой работе образцов	ПК-2	Н9
8	Что включает в себя товароведная характеристика товара?	ПК-4	313
9	Приведите классификацию представленного в курсовой работе товара	ПК-4	313
10	Перечислите ассортимент товара, отраженного в курсовой работе	ПК-4	313
11	Охарактеризуйте пищевую ценность образцов товаров, рассмотренных в курсовой работе	ПК-4	313

12	Назовите факторы, формирующие качество товаров, представленных в курсовой работе	ПК-4	313
13	Назовите факторы, формирующие качество товаров, представленных в курсовой работе	ПК-4	313
14	Назовите факторы, сохраняющие качество товаров, представленных в курсовой работе	ПК-4	313
15	Перечислите требования к условиям транспортирования исследованных Вами образцов товаров	ПК-2	320
16	Перечислите требования к условиям и срокам хранения образцов товаров, представленных в курсовой работе	ПК-2	320
17	Какие виды идентификации кондитерских товаров Вы знаете?	ПК-4	315
18	Какие виды идентификации вкусовых товаров Вы знаете?	ПК-4	315
19	В чем суть информационной идентификации?	ПК-4	315
20	В чем суть количественной идентификации?	ПК-4	315
21	Как Вы оценивали соответствие товарной информации?	ПК-4	У7
22	В курсовой работе представлены данные по показателям качества товаров, как они были получены и обработаны?	ПК-2	Н9
		ПК-4	Н9
23	В работе указаны дефекты Ваших образцов товаров, в чем причины их появления и порекомендуйте способы их устранения	ПК-4	Н10
24	Какие дефекты были выявлены в процессе исследований, какие мероприятия разработаны по их устранению?	ПК-4	Н10
25	Назовите виды и причины появления дефектов представленных в курсовой работе товаров и меры их предупреждения	ПК-4	Н10

5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1.	Для получения сахара из сахарной свеклы получают сок, насыщенный ...	ПК -4	313
2.	Сахар белый в зависимости от особенностей получения вырабатывают трех видов: ...	ПК -4	313
3.	В зависимости от крепости кусковой сахар вырабатывают двух разновидностей: ... и ...	ПК -2	320
4.	Кусковой сахар может вырабатываться путем ... кристаллического сахара или путем ... отлитого в форму	ПК -4	313
5.	Кристаллический сахар вырабатывают в виде кристаллов размером от 0,2 до 2,5 мм. Если размер кристаллов менее 0,2 мм, то такой продукт является ...	ПК -2	320
6.	В зависимости от качества сахар белый подразделяют на две категории: ...	ПК -2	320
7.	Цвет коричневого сахара импортного производства обусловлен тем,	ПК -2	320

	что при его производстве кристаллы сахара не ...		
8.	Каким углеводом является обычный сахар по природе? а) глюкоза; б) мальтоза; в) сахароза; г) фруктоза.	ПК -4	313
9.	Какое сырье не используется для получения сахара? а) сладкий картофель (батат); б) сахарная свекла; в) сахарный тростник; г) сок сахарной пальмы.	ПК -4	320
10.	На какие категории подразделяется сахар белый в зависимости от показателей качества? а) люкс, экстра, высшая, первая; б) экстра, высшая, первая, вторая; в) экстра, высшая, первая; г) экстра и первая.	ПК -2	320
11.	Каково содержание сахарозы в белом сахаре категории экстра? а) 100 %; б) не менее 99,9 %; в) не менее 99,5 %; г) не менее 99 %.	ПК -2	320
12.	Каков максимальный рекомендуемый срок годности кристаллического сахара? а) не более четырех лет с даты изготовления; б) не более четырех лет с даты поступления сахара в торговую сеть; в) не более трех лет с даты изготовления; г) не более одного года с даты поступления сахара в торговую сеть.	ПК -4	313
13.	При какой влажности воздуха рекомендуется хранить сахар кристаллический и сахар кусковой? а) не выше 70 % для обоих видов; б) не выше 75 % для обоих видов; в) не выше 70 % для кристаллического сахара и не выше 75 % для кускового сахара; г) не выше 75 % для кристаллического сахара и не выше 70 % для кускового сахара.	ПК -4	313
14.	Какой из перечисленных заменителей сахара обладает калорийностью? а) сахарин; б) ксилит; в) стевия; г) аспартам.	ПК -2	320
15.	Как степень сладости фруктозы отличается от сладости обычного сахара? а) у фруктозы и сахарозы одинаковая степень сладости; б) фруктоза почти в два раза слаще сахара; в) сахар почти в два раза слаще фруктозы; г) фруктоза почти в три раза слаще сахара.	ПК -2	320
16.	Людям какой из перечисленных категорий категорически противопоказаны синтетические подсластители? а) для применения подсластителей нет противопоказаний;	ПК -2	320

	б) людям, больным сахарным диабетом; в) людям с ожирением; г) беременным женщинам.		
17.	Фруктово-ягодные изделия: а) варенье; б) джем; в) желе; г) конфитюр; д) повидло; е) цукаты.	ПК -2	320
18	На какие виды подразделяется шоколад в зависимости от технологии производства и степени измельчения? а) обыкновенный и десертный; б) обыкновенный, десертный, пористый; в) обыкновенный, десертный, белый; г) обыкновенный, десертный, пористый, белый	ПК -2	320
19.	В чем особенности приготовления десертного шоколада? а) применение отборного сырья; б) взбивание шоколадной массы; в) длительное перетирание шоколадной массы; г) все перечисленное.	ПК -2	320
20.	Какой шоколад называется горьким? а) не содержащий сахара; б) содержащий не менее 55 % какаопродуктов; в) содержащий не менее 80 % какао-продуктов; г) с повышенным содержанием алкалоидов, придающих выраженный горький вкус.	ПК -2	320
21.	В чем особенности получения пористого шоколада? а) длительное перетирание шоколадной массы; б) взбивание шоколадной массы; в) искусственное насыщение шоколадной массы углекислым газом; г) формование шоколада в вакуум-аппаратах.	ПК -4	313
22.	Каковы причины появления на поверхности шоколада белого или серого налета? а) длительное хранение; б) перепады температуры при хранении; в) повышенное количество молока в рецептуре шоколада; г) нарушение технологии приготовления.	ПК -4	313
23.	У каких разновидностей шоколада допускается неровная поверхность? а) пористый; б) шоколад с начинкой; в) с крупными добавлениями; г) у всех перечисленных.	ПК -2	320
24.	В чем отличие рецептуры кондитерских плиток от шоколада? а) в плитках используют меньшее по сравнению с шоколадом количество тертого какао;	ПК -4	313

	б) в плитках используют меньшее по сравнению с шоколадом количество масла какао; в) тертое какао заменяют какао-порошком; г) масло какао заменяют другими растительными жирами.		
25.	На какие группы подразделяется карамель в зависимости от способа приготовления? а) леденцовая и с начинкой; б) леденцовая, с начинкой, диетическая; в) леденцовая, с начинкой, комбинированная; г) леденцовая, с начинкой, комбинированная, диетическая	ПК -2	320
26.	Какую начинку имеет карамель «Рачки», «Раковые шейки», «Гусиные лапки»? а) помадная; б) сбивная; в) ореховая; г) шоколадно-ореховая	ПК -2	320
27.	Какие из перечисленных наименований относятся к леденцовой карамели? а) «Монпансье»; б) «Лимончики»; в) «Яблоневый цвет»; г) «Снежок»; д) «Театральная» е) «Цветной горошек»	ПК -2	320
28.	Из какой конфетной массы изготовлены конфеты «Батончики», «Буратино», «Спортивные»? а) ореховая; б) типа пралине; в) шоколадно-ореховая; г) молочно-шоколадная.	ПК -2	320
29.	Пряничные изделия по форме и размеру подразделяются на ... и	ПК -2	320
30.	... – это пласт из пряничного теста.	ПК -2	320
31.	Смесь пряностей в пряничном производстве принято называть ...	ПК -2	320
32.	В зависимости от способа приготовления теста пряники подразделяются на ... и ...	ПК -2	320
33.	Для приготовления ... пряников тесто готовят на холодном сахаропаточном сиропе, а для приготовления ... пряников – на горячем.	ПК -4	313
34.	Вафли выпекают из жидкого, хорошо ... теста.	ПК -4	313
35.	Вафли могут изготавливаться со следующими начинками: ...	ПК -4	313
36.	Вафли «Лесная быль», «Смородинка», «Таежные» имеют ... начинку, а вафли «Лимонные», «Ананасные», «Апельсиновые» – ... начинку.	ПК -4	313
37.	Вкусовые товары - а) используют в свежем виде, а также для приготовления соков, желе, варенья; б) используют как полуфабрикаты для приготовления салатов, первых и вторых блюд, гарниров; в) способствуют лучшему усвоению пищи, возбуждают аппетит, убивают микробы, оказывают тонизирующее действие на организм.	ПК -4	313

38	По характеру воздействия на человеческий организм вкусовые товары подразделяются на группы: а) общего и местного действия; б) возбуждающие нервную систему и оказывающие влияние на весь организм; в) раздражающие вкусовые и обонятельные нервы.	ПК -4	313
39	Черный байховый чай по виду и размеру чаинок вырабатывают трех видов: а) дробленый, листовой, пакетированный; б) крупный (листовой) гранулированный, мелкий; в) корневой, плодовой, измельченный.	ПК -2	320
40	Чайные напитки получают: а) из сушеных листьев различных растений, не подвергая завяливанию; б) из сушеных листьев различных растений и смеси сушеных плодов и ягод; в) из молодых побегов (флешей) многолетнего, вечнозеленого растения, подвергая специальной обработке.	ПК -2	320
41	Созревшие плоды дерева по внешнему виду напоминающие вишню темно-красного цвета круглоовальной формы, под кожистой оболочкой расположена сочная мякоть, в которой находятся парные семена, это: а) сырое кофе в зернах; б) флешь; в) семена арахиса.	ПК -4	313
42	Пряности – это: а) семена (зерна) плодов вечнозеленого кофейного растения; б) плоды всех многолетних десертных травянистых растений, произрастающих в тропических странах; в) вкусовые продукты растительного происхождения, используемые в сушеном виде, усиливающие выделение пищеварительных соков, способствующие усвоению пищи, улучшающие ее вкусовые свойства.	ПК -4	313
43	В зависимости от того какая часть растения находит практическое применение, пряности классифицируют на следующие группы: а) плодово-семенные (горчица, перец) и цветочные (гвоздика), листовые (лавровый лист), коровые (корица) и корневые (имбирь); б) по содержанию эфирных масел, по интенсивности пряного аромата, по резкости вкуса и содержанию гликозидов; в) цветочные (гвоздика), листовые (лавровый лист), корневые (имбирь).	ПК -2	320
44	Пищевая поваренная соль – это: а) бесцветные твердые кристаллы, сухой сыпучей консистенции; б) сухой сыпучий порошок желтого или кремового цвета; в) кристаллический хлористый натрий (NaCl).	ПК -2	320
45	Для профилактики заболеваний щитовидной железы выпускают:	ПК -4	313

	а) кристаллическую и молотую йодированную соль; б) поваренную витаминизированную соль; в) яблочную, лимонную, молочную витаминизированную соль.		
46	В зависимости от содержания этилового спирта [этиловый спирт – (C ₂ H ₅ OH), метиловый спирт – (CH ₃ OH) – яд] все алкогольные напитки подразделяются на группы: а) крепкие (31 – 65%), слабоалкогольные (1,5 – 8%), безалкогольные; б) высокоалкогольные (96%), крепкие, среднеалкогольные (9 – 30%), слабоалкогольные; в) высокоалкогольные, среднеалкогольные, безалкогольные.	ПК -2	320

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1.	Какое сырье применяют при производстве сахара?	ПК-4	313
2.	Как получают сахар из сахарной свеклы?	ПК-4	313
3.	Назовите органолептические показатели качества продукта (уточняется вид кондитерского или вкусового товара)	ПК-2	320
4	Назовите физико-химические показатели качества продукта (уточняется вид кондитерского или вкусового товара)	ПК-2	320
5.	Укажите основные режимы хранения продукта (уточняется вид кондитерского или вкусового товара)	ПК-4	313
6.	Какую массовую долю влаги должен иметь сахар при бестарном хранении?	ПК-2	320
7.	Какие виды сырья используют при производстве кондитерских изделий?	ПК-2	320
8.	Какие консерванты используют в производстве фруктово-ягодного сырья?	ПК-2	320
9.	Какие пенообразователи применяют в кондитерском производстве?	ПК-2	320
10.	Какие требования предъявляются к качеству варенья?	ПК-4	320
11.	Какие отклонения по органолептическим показателям допускаются в джеме первого сорта по сравнению с высшим?	ПК-2	320, У15
12.	Каковы отличительные особенности желе от повидла?	ПК-4	У7
13.	Какие изделия входят в группу пастильных?	ПК-4	У7
14.	Как подразделяется мармелад в зависимости от применяемого сырья и способа формования?	ПК-2	320, 321
15.	Каковы особенности производства желевого резного мармелада?	ПК-2	320
16.	Чем отличается приготовление клеевой пастилы от приготовления заварной?	ПК-2 ПК-4	320 У7
17.	Каковы требования к качеству пастильно-мармеладных изделий?	ПК-2 ПК-4	320 У7
18.	Назовите дефекты пастильно-мармеладных изделий,	ПК-2	322

	возникающие в процессе хранения?	ПК-4	Н10
19.	Как формируются товарные сорта какао-бобов?	ПК-4	313
20.	Каково назначение операции конширования в производстве шоколада?	ПК-2	320
21.	Что такое поседение шоколада? Какие виды поседения могут быть?	ПК-4	313, Н9, Н10
22.	Назовите условия хранения шоколада и какао-порошка?	ПК-2	320
23.	Каковы особенности приготовления помадных конфет?	ПК-2	320
24.	Как готовят ликерные конфеты?	ПК-2	320
25.	Какое сырье используют для получения масс пралине и типа пралине?	ПК-2	320
26.	Какими способами формуют конфетные массы?	ПК-2	320
27.	Чем отличается аморфный ирис от кристаллического тираженного?	ПК-4	У7
28.	Какие требования предъявляются к ирису?	ПК-2	313
29.	Как формируется ассортимент карамели?	ПК-2	313
30.	Назовите основные стадии приготовления карамели леденцовой и с начинкой?	ПК-2	320
31.	Как формуют леденцовую карамель?	ПК-4	313
32.	Какие виды начинок для карамели Вы знаете?	ПК-2 ПК -4	320 313, У7
33.	Какие способы защиты поверхности карамели применяют в производстве?	ПК-2	320
34.	Какие требования предъявляются к качеству карамели?	ПК-2 ПК -4	320 314,315, У7
35.	Назовите причины возникновения дефектов карамели?	ПК-4	Н9, Н10
36.	Как подразделяется драже в зависимости от корпуса и вида оболочки?	ПК-2	320
37.	В чем суть процесса дражирования корпусов драже?	ПК-4	313
38.	Что такое глянцеование драже?	ПК-4	313
39.	При каких условиях хранят драже?	ПК-4	313
40.	Какие требования предъявляются к клейковине муки при производстве сахарного и затяжного печенья?	ПК-4	313
41.	Какое влияние оказывает прокатка на качество затяжного теста и изделий?	ПК-4	313
42.	Какие существуют виды отделки печенья?	ПК-4	313
43.	Как производят упаковку сдобного печенья?	ПК-4	313
44.	Как классифицируются галеты и крекер?	ПК-2	320
45.	Какие виды и сорта муки используют при производстве пряничных изделий?	ПК-4	313
46.	Каковы условия хранения кексов?	ПК-4	313
47.	Какие основные виды дефектов кексов?	ПК-4	315, Н9,Н10
48.	Назовите основные причины порчи тортов и пирожных при хранении:	ПК-4	313
49.	Какое влияние оказывает способ приготовления теста на качество пряников?	ПК-4	313

50	Какие пряности относят к семенным?	ПК-2	321
51	Какие алкогольные напитки относятся к слабоалкогольным?	ПК-2	320 322
52	Чем отличается обыкновенная водка от особой?	ПК-2	320,321, Н9
53	Назовите гарантийный срок хранения безалкогольных газированных напитков без консервантов	ПК-4	313
54	Какие вещества, содержащиеся в сыром кофе, существенно влияют на вкус обжаренного кофе?	ПК-4	313
55	Назовите основное сырье, применяемое в производстве пива?	ПК-4	313
56	Назовите определяющий фактор, ускоряющий процесс старения чая	ПК-4	315, Н9,Н10
57	Что общего между черным и зеленым байховым чаем?	ПК-4	313
58	Какие вина относятся к сортовым?	ПК-2 ПК4	320 313
59	Какие пряности относятся к цветочным?	ПК-2	321
60	Какой вид брожения является преобладающим при производстве алкогольных напитков?	ПК-4	313
61	В какие виноградные вина добавляют настои трав?	ПК-4	313
62	Назовите основной алколоид чая	ПК-2	321
63	Назовите виды сырья для изготовления ликероводочных изделий.	ПК-4	313
64	Назовите вид приправы, представляющий собой кристаллический белый порошок, усиливающий природные вкусовые свойства продуктов.	ПК -4	У1, У7
65	Методика проведения органолептической оценки качества товаров (уточняется вид)	ПК-2 ПК -4	321,322,У14,Н9 313,314, У7
66	Правила проведения балльной оценки качества товаров	ПК-2 ПК -4	321,322,У14,Н9 313,314, У7
67	Назовите основные виды экспертиз кондитерских и в вкусовых товаров	ПК -2	321,322

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Проведите информационную идентификацию представленного образца товара (кондитерского или вкусового)	ПК-2	У15
2	Используя соответствующий нормативный документ, проведите информационную идентификацию представленного образца товара (кондитерского или вкусового)	ПК-2	У15
3	Используя соответствующий НД, проведите количественную идентификацию представленного образца продовольственного товара (кондитерского или вкусового)	ПК-2	У15
4	Дайте заключение о качестве представленного натурального образца товара (кондитерского или вкусового)	ПК-2	У14

	и составьте акт		
5	Оцените информацию на маркировке представленного образца товара (кондитерского или вкусового)	ПК-2	У14
6	Проведите количественную идентификацию и оценку качества товара (кондитерского или вкусового) по органолептическим показателям	ПК-2	У14
7	Проанализируйте качественные и количественные показатели предложенного образца товара (кондитерского или вкусового) и составьте акт по результатам проведенной экспертизы	ПК-2 ПК-4	У15 У1,У7
8	Определите печенье требований, выполнение которых необходимо контролировать при проведении экспертизы качества товара (применительно к различным видам кондитерских и вкусовых товаров). При выполнении задания продемонстрировать умение пользоваться нормативной документацией	ПК-2 ПК -4	У15 У7
9	Определите печенье сведений, которые должны быть включены в маркировочные данные образца (применительно к конкретным кондитерским и вкусовым товарам). При выполнении задания продемонстрировать умение пользоваться нормативно правовой и нормативной документацией на кондитерские и вкусовые товары	ПК-4	У7
10	Определите последовательность процедур отбора проб при приемке кондитерских и вкусовых товаров (применительно к конкретному товару). При выполнении задания продемонстрировать умение пользоваться нормативной документацией	ПК-4	У7
11	Определите по ГОСТ 1936 объем выборки для контроля качества упаковки и маркировки, а также объем выборки, массу объединенной пробы и среднего образца для контроля качества при приемки чая «Майский», поступившего в 15 коробках по 3 кг нетто расфасовкой в пачки по 100 г	ПК-2	У14
		ПК-4	У7, Н9
12	В магазин ООО «Сластена» г. Воронежа по договору поставки №110 от 11.03.2020 г. от ООО «Кондитер» г. Липецка поступило печенье песочное сдобное на условиях предоплаты (счет/фактура № 89 от 25.03.2020; ТТН от 27.03.2020) в количестве 18 коробок по 4 кг нетто по цене 215 руб./кг. При приемке выявлено: 2 коробки со значительным увлажнением содержимого, цвет печенья -блеклый, на разломе -следы непомеса, 50 г лома в пробе. По данным задачи дайте заключение о качестве, по результатам составьте акт экспертизы.	ПК-2	Н9
		ПК-4	Н9,Н10
13	В магазин поступила партия лимонной кислоты, упакованной в пакетики по 40 г. Масса партии – 40 кг в ящиках по 5 кг в каждом. При оценке качества обнаружено: бесцветные кристаллы; вкус кислый; структура сыпучая и сухая; массовая доля лимонной кислоты в пересчете на моногидрат -100%; массовая доля золы -0,09%. Рассчитайте массу объединенной пробы . Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию?	ПК-2	Н9
		ПК-4	Н9,Н10

14	В магазин поступила партия фасованного лаврового листа в количестве 25 коробок по 5 кг в каждой. Лист расфасован в бумажные пакеты по 20 г. При оценке качества в навеске установлены следующие действительные значения показателей качества: желтые листья -6 г, ломаные листья длиной 3,3 -4 см – 30; крошечные листья -2; листья со следами щитовки -1 г. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию, если при проверке массы нетто в десяти пакетах обнаружено: три пакета массой по 19 г, четыре -по 21 г, один -18, остальные -по 20 г? Ответ аргументируйте	ПК-2	Н9
		ПК-4	Н9,Н10
15	Дайте заключение о качестве шафрана, если в объединенной пробе массой 150 г установлены следующие действительные значения показателей качества: цвет - ярко-красный с коричневым оттенком, запах сильный, своеобразный, вкус -пряно-горьковатый содержание побуревших и сбившихся в трудноразделимые комки рылец – 6 г; содержание тычинок и столбиков без рылец – 9;содержание песка -0,15. Можно ли предъявить претензии поставщику? Ответ аргументируйте.	ПК-2	Н9
		ПК-4	Н9,Н10
16	В магазин поступила партия среднегазированного безалкогольного пастеризованного напитка Буратино в количестве 340 полиэтиленовых упаковок по шесть бутылок в каждой. Емкость бутылок -1,5 л. При приемке в выборке обнаружено: три бутылки с легкой опалесценцией, семь бутылок с массовой долей двуокиси углерода 0,34% и одна бутылка с массовой долей двуокиси углерода 0,25 %, две бутылки с перекошенными этикетками. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа? Ответ аргументируйте.	ПК-2	Н9
		ПК-4	Н9,Н10
17	Оцените соответствие маркировки предложенного образца товара (кондитерского или вкусового) требованиям нормативной правовой и нормативной документации	ПК-4	У14
18	Проанализируйте качественные и количественные показатели предложенного образца товара (кондитерского или вкусового) и составьте акт по результатам проведенной экспертизы	ПК-2	У15
		ПК-4	У1,У7,Н9
19	Идентифицируйте дефекты, имеющиеся у предложенного образца товара (кондитерского или вкусового), выявите возможные причины возникновения дефекта и дайте рекомендации по их устранению	ПК-4	У7
20	Разработайте мероприятия по предупреждению дефектов и несоответствий у отдельных видов кондитерских и вкусовых товаров	ПК-4	Н9,Н10
21	Разработайте мероприятия по устранению причин несоответствий и дефектов, выявленных при реализации отдельных видов кондитерских и вкусовых товаров	ПК-4	Н9,Н10

5.3.2.4. Перечень тем рефератов

Не предусмотрены.

5.4. Система оценивания достижения компетенций

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

ПК-2 Способен определять требования к с/х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции					
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
320	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к кондитерским и вкусовым товарам	1-50	1	-	1,15,16
321	Основные методы квалитетрического анализа кондитерских и вкусовых товаров	1-50		-	2,3
322	Основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров	1-50		-	4,5,6
У14	Применять основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров	1-50	2-11,13	-	
У15	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров	1-50	1,2,4-7,10,11,13	-	
Н9	Анализа показателей качества кондитерских и вкусовых товаров на всех этапах жизненного цикла.	1-50	3,6,7,10,11	-	7,22
ПК -4 Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с/х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению несоответствий					
Индикаторы достижения компетенции ПК -4		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
313	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских и вкусовых товаров	1-50		-	8-14
314	Основные методы квалитетрического анализа кондитерских и вкусовых товаров	1-50		-	2,3
315	Основные методы экспертизы кондитерских и вкусовых товаров	1-50		-	17-20
У1	Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации	1-50	4-7,9,10,12	-	
У7	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.	1-50	4,6,7,10	-	21
Н9	По сбору и обработке данных по показателям качества кондитерских и	1-50	1,2,4-7,10,11	-	22

	вкусовых товаров на различных этапах жизненного цикла.				
Н10	Выявления причин возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров и разработки рекомендаций по их устранению	1-50	1-3,5-7,10,11,13,14	-	23-25

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ПК-2 Способен определять требования к с\х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задания для ситуационного анализа
320	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к кондитерским и вкусовым товарам	3,5-7,9-11,14-20,23,25-32,39-40,43,44,46	3,4,6-11,14-17,20,22-26,32-34,36,44,51,52,58	
321	Основные методы квалитетрического анализа кондитерских и вкусовых товаров		14,50,52,59,62,65-67	
322	Основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров		18,51,65-67	
У14	Применять основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров		65,66	4-6,11,17
У15	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров		11	1-3,7,8,18
Н9	Анализа показателей качества кондитерских и вкусовых товаров на всех этапах жизненного цикла.		52,65,66	13-16
ПК-4 Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с\х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению несоответствий				

Индикаторы достижения компетенции ПК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задания для ситуационного анализа
313	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских и вкусовых товаров	1,2,4,8,12,13,21,22,24,33-38,41,42,45,	1,2,5,19,21,28,29,31,32,37-43,45,46,48,49,53-55,57,58,60,61,63,65,66	
314	Основные методы квалитетрического анализа кондитерских и вкусовых товаров		34,65,66	
315	Основные методы экспертизы кондитерских и вкусовых товаров		34,47,56	
У1	Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации		64	7,18
У7	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.		12,13,16,17,27,32,34,64-66	7-11, 18,19
Н9	По сбору и обработке данных по показателям качества кондитерских и вкусовых товаров на различных этапах жизненного цикла.		21,35,47,56	11-16,18,20,21
Н10	Выявления причин возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров и разработки рекомендаций по их устранению		18,21,35,47,56	12-16,20,21

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1149631 . — Режим доступа: по подписке.	Учебная	Основная
2	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учеб. пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/7207 . - ISBN 978-5-16-009974-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1013471 . — Режим доступа: по подписке.	Учебная	Основная
3	Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст:электронный.- URL: https://znanium.com/catalog/product/984065 . — Режим доступа: по подписке.	Учебная	Основная
4	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения. Раздел 2: Товароведение и экспертиза кондитерских изделий: учебное пособие / составители Ю. И. Дымова, И. Ю. Резниченко. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8353-2393-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135247 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Учебная	Основная
5	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [электронный ресурс]: Учебное пособие: ВО - Бакалавриат / М. А. Николаева, М. А. Положишникова; Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. — 1. — Москва: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2023.— 464 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Учебная	Дополнительная
6	Елисеева, Л. Г. 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.	Учебная	Дополнительная

	— Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. Текст: электронный.-URL: https://znanium.com/catalog/product/1091800 . – Режим доступа: по подписке.		
7	Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2012-752с. (Высшее обр.). ISBN 978-5-16-003476-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/303951 . – Режим доступа: по подписке.	Учебная	Дополнительная
8	Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-3689-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.anbook.com/book/122144 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Учебная	Дополнительная
9	Технология безалкогольных напитков: учебник / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-3522-7. — Текст: электронный // Лань: электрон-но-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Учебная	Дополнительная
10	Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность: учебник / Е. Б. Ивашевская, О. А. Рязанова, В. И. Лебедев, В. М. Позняковский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-5000-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130480 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Учебная	Дополнительная
11	Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель: ООО Издательство «Пищевая промышленность» - Москва: Пищевая промышленность, 1993-	Периодическое	
12	Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук (РАСХН): двухмесячный научно-теоретический журнал / учредитель : Российская академия сельскохозяйственных наук - Москва: Россельхозакадемия, 1992-	Периодическое	
13	Стандарты и качество: международное периодическое издание для профессионалов стандартизации и управления качеством / учредитель: ООО РИА "Стандарты и качество" - Москва:	Периодическое	

	Стандарты и качество, 1968-		
14	Растениеводство [Электронный ресурс]: Реферативный журнал.— М. : ВИНТИ РАН, 2000-	Периодическое	
15	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ.	Периодическое	
16	Известия вузов. Пищевая технология. - Журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ivpt.kubstu.ru/	Периодическое	
17	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://oreluniver.ru/science/journal/tipp	Периодическое	
18	Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.tpp.panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html	Периодическое	
19	Экологический вестник России: Информационно-справочный бюллетень / учредитель: ООО "Бюллетень "Экологический вестник России".— Москва : Д-Графикс, 2004-	Периодическое	
20	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно-практический журнал .— Москва : Пищевая промышленность, 1994-	Периодическое	
21	Маркетинг в России и за рубежом: научно-практическое издание: 16+ .— Москва: Фин-пресс, 1998-	Периодическое	
22	Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров. Методические указания по выполнению курсовой работы для направления 38.03.07 «Товароведение» профиля подготовки бакалавра «Товароведение и экспертизы в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров / Н.М. Дерканосова, О.А. Сергеева, Г.М. Маслова. – Воронеж: ВГАУ, 2020. – 32 с.	Методическое	

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Адрес доступа
1	Единая межведомственная информационно-	https://fedstat.ru/

	статистическая система	
2.	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/
3.	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
4.	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
5.	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
6.	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
7.	Аграрная российская информационная система.	http://www.aris.ru/
8.	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1.	Все ГОСТы	http://vsegost.com/
2.	Органик Эксперт: портал органа по сертификации.	http://organik-expert.ru/
3.	Национальный органический союз: портал Национального органического союза	http://rosorganic.ru/
4.	Ioа.institute: портал Института органического сельского хозяйства.	http://www.ioa.institute/
5.	Роскачество. Органика	https://roskachestvo.gov.ru/organic/
6.	Министерство сельского хозяйства РФ. Органическое сельское хозяйство	http://mcx.ru/ministry/departments/departament-nauchno-tekhnologicheskoy-politiki-i-obrazovaniya/industry-information/info-organicheskoe-selskoe-khozyaystvo/

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

7.1.1. Для контактной работы

№ уч. корп.	№ ауд.	Статус аудитории	Перечень оборудования
1	168	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice
1	251	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice
1		Учебная аудитория для проведения учебных занятий	Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice

7.1.2. Для самостоятельной работы

№ уч. корп.	№ ауд.	Название аудитории	Перечень оборудования
1	232а, 219*	Помещение для самостоятельной работы	Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice

*в соответствии с расписанием

7.2. Программное обеспечение

7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOf-	ПК в локальной сети ВГАУ

	Office/LibreOffice	
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

Не предусмотрено.

8. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Теоретические основы товароведения и экспертизы	Товароведение и экспертиза товаров	
Физико-химические методы исследования сельскохозяйственной продукции	Химии	
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Товароведение и экспертиза товаров	
Безопасность сельскохозяйственной продукции	Товароведение и экспертиза товаров	
Сенсорный анализ сельскохозяйственной продукции	Товароведение и экспертиза товаров	

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, проводившее про- верку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответ- ствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Колобаева А.А., председатель мето- дической комиссии ФТТ 	24.06.2025, протокол №10	Нет Рабочая программа актуализирована на 2025-2026 учебный год	нет
Колобаева А.А., председатель мето- дической комиссии ТФ 	23.06.2026, протокол №10	Название факультета и кафедры (1-2 с.) Рабочая программа актуализирована на 2026-2027 учебный год	Решение Ученого совета от 22.12.2025 г. №4: переиме- новать с 02.02.2026 г. фа- культет технологии и това- роведения в технологи- ческий факультет; переименовать с 19.01.2026 г. кафедру товароведения и экспертизы товаров в ка- федру пищевых систем и технологий. Приказ №5-002 от 14.01.2026 г.