

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

2024 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

**«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Красноярск 2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров»

Форма обучения: очно-заочная, с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.
 Срок обучения: 256 часов (3 месяца).

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн, ч	Контактные часы		СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Практические занятия		
I	Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертиза качества продовольственных товаров	112	56	28	28	56	
1	Теоретические основы товароведения	16	8	4	4	8	экзамен
2	Техническое регулирование, стандартизация и подтверждение соответствия	16	8	4	4	8	зачет
3	Безопасность продовольственных товаров	16	8	4	4	8	зачет
4	Сенсорный анализ продовольственных товаров	16	8	4	4	8	зачет
5	Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена	16	8	4	4	8	зачет
6	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	16	8	4	4	8	зачет
7	Экспертиза качества продовольственных товаров	16	8	4	4	8	экзамен
II	Модуль 2. Товароведение и экспертиза качества товаров растительного происхождения	64	32	16	16	32	
8	Товароведение и экспертиза качества зерномучных товаров	16	8	4	4	8	экзамен
9	Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров	16	8	4	4	8	зачет
10	Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров	16	8	4	4	8	зачет

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоем- кость, ч	Всего контактн, ч	Контактные часы		СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Практические занятия		
11	Товароведение и экспертиза качества кондитерских товаров	16	8	4	4	8	экзамен
III	Модуль 3. Товароведение и экспертиза качества товаров животного происхождения	64	32	16	16	32	
12	Товароведение и экспертиза качества молочных товаров	16	8	4	4	8	экзамен
13	Товароведение и экспертиза качества мясных товаров	16	8	4	4	8	зачет
14	Товароведение и экспертиза качества рыбных товаров	16	8	4	4	8	экзамен
15	Товароведение и экспертиза качества пищевых жиров	16	8	4	4	8	зачет
	Итоговая аттестация	16	8		8	8	Итоговая аттестационна я работа
	Итого	256	128	60	68	128	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров»

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование.

Срок обучения: 256 часов (3 месяца).

Форма обучения: очно-заочная, с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий: 4 часа в день.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн, ч	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практические занятия		
I	Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертиза качества продовольственных товаров	112	56	28	28	56	PO1–PO6
1	<i>Теоретические основы товароведения</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO4</i>
1.1	Классификация товаров	3	1	1	-	2	PO1–PO4
1.2	Понятие ассортимента, его свойства и показатели	4	2	1	1	2	PO1–PO4
1.3	Товарная информация	5	3	1	2	2	PO1–PO4
1.4	Номенклатура потребительских свойств товаров	4	2	1	1	2	PO1–PO4
2	<i>Стандартизация, техническое регулирование и подтверждение соответствия</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO3</i>
2.1	Техническое регулирование	4	2	1	1	2	PO1–PO3
2.2	Стандартизация	6	4	2	2	2	PO1–PO3
2.3	Подтверждение соответствия	6	2	1	1	4	PO1–PO3
3	<i>Безопасность продовольственных товаров</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO3</i>
3.1	Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственных товаров	4	2	1	1	2	PO1–PO3
3.2	Гигиенические нормативы безопасности товаров по микробиологическим показателям	6	4	2	2	2	PO1–PO3

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн, ч	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практические занятия		
3.3	Загрязнение сырья и товаров веществами химического и биологического происхождения	6	2	1	1	4	PO1–PO3
4	Сенсорный анализ продовольственных товаров	16	8	4	4	8	PO1–PO4
4.1	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов. Компоненты и сенсорные свойства продуктов	4	2	1	1	2	PO1–PO4
4.2	Психофизиологические основы органолептики	4	2	1	1	2	PO1–PO4
4.3	Методы дегустационного анализа	4	2	1	1	2	PO1–PO4
4.4	Экспертная методология в сенсорном анализе. Организации и проведения сенсорного анализа	4	2	1	1	2	PO1–PO4
5	Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена	16	8	4	4	8	PO1–PO4
5.1	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	4	2	1	1	2	PO1–PO4
5.2	Гигиеническая экспертиза продовольственных товаров	4	2	1	1	2	PO1–PO4
5.3	Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями торговли	4	2	1	1	2	PO1–PO4
5.4	Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий торговли	4	2	1	1	2	PO1–PO4
6	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	16	8	4	4	8	PO1–PO5
6.1	Идентификация продовольственных товаров	4	2	1	1	2	PO1–PO5
6.2	Фальсификация продовольственных товаров	6	4	2	2	2	PO1–PO5
6.3	Методы идентификации и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	6	2	1	1	4	PO1–PO5
7	Экспертиза качества продовольственных товаров	16	8	4	4	8	PO1–PO6
7.1	Классификация товарных экспертиз. Основные виды товарных экспертиз, и их особенности	4	2	1	1	2	PO1–PO6

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн, ч	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практические занятия		
7.2	Права и обязанности экспертов. Отличие экспертизы от других видов оценочной деятельности	6	4	2	2	2	PO1–PO6
7.3	Этапы проведения экспертизы. Характеристика заключения эксперта	6	2	1	1	4	PO1–PO6
II	Модуль 2. Товароведение и экспертиза качества товаров растительного происхождения	64	32	16	16	32	PO1–PO6
8	<i>Товароведение и экспертиза качества зерномучных товаров</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO6</i>
8.1	Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Химический состав и пищевая ценность разных групп	3	1	1	-	2	PO1–PO6
8.2	Товароведная оценка качества основных групп зерномучных товаров	11	6	2	4	5	PO1–PO6
8.3	Упаковка, маркировка, хранение зерномучных товаров	2	1	1	-	1	PO1–PO6
9	<i>Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO6</i>
9.1	Классификация плодоовощных товаров. Пищевая ценность и химический состав	3	1	1	-	2	PO1–PO6
9.2	Товароведная оценка качества свежей плодоовощной продукции. Градации качества. Классы качества овощей, предназначенных для реализации. Хранение плодов и овощей	3	1	1	-	2	PO1–PO6
9.3	Товароведная оценка качества разных групп продуктов переработки плодов и овощей. Сравнительная характеристика плодоовощных товаров по пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения	10	6	2	4	4	PO1–PO6
10	<i>Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO6</i>
10.1	Классификация и ассортимент вкусовых товаров	1,5	0,5	0,5	-	1	PO1–PO6
10.2	Товароведная оценка качества вкусовых товаров. Характеристика отдельных групп вкусовых товаров по пищевой ценности, сырью, технологии, оценке качества	13	7	3	4	6	PO1–PO6

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн, ч	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практические занятия		
10.3	Упаковка, маркировка, хранение вкусовых товаров	1,5	0,5	0,5	-	1	PO1–PO6
11	<i>Товароведение и экспертиза качества кондитерских товаров</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO6</i>
11.1	Классификация и ассортимент кондитерских товаров	1,5	0,5	0,5	-	1	PO1–PO6
11.2	Товароведная оценка качества разных групп кондитерских товаров. Общие и специфические показатели кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты	13	7	3	4	6	PO1–PO6
11.3	Упаковка, маркировка, хранение кондитерских товаров	1,5	0,5	0,5	-	1	PO1–PO6
III	Модуль 3. Товароведение и экспертиза качества товаров животного происхождения	64	32	16	16	32	PO1–PO6
12	<i>Товароведение и экспертиза качества молочных товаров</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO6</i>
12.1	Классификация и ассортимент молока и молочных товаров	1,5	0,5	0,5	-	1	PO1–PO6
12.2	Товароведная оценка качества отдельных групп молочных товаров. Характеристика отдельных групп молочных товаров по пищевой ценности, сырью, технологии, оценке качества	13	7	3	4	6	PO1–PO6
12.3	Упаковка, маркировка, хранение молока и молочных товаров	1,5	0,5	0,5	-	1	PO1–PO6
13	<i>Товароведение и экспертиза качества мясных товаров</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO6</i>
13.1	Классификация и ассортимент мясных товаров	1,5	0,5	0,5	-	1	PO1–PO6
13.2	Товароведная оценка качества мясных товаров. Характеристика отдельных групп мясных товаров по пищевой ценности, сырью, технологии, оценке качества	13	7	3	4	6	PO1–PO6
13.3	Упаковка, маркировка, хранение мясных товаров	1,5	0,5	0,5	-	1	PO1–PO6
14	<i>Товароведение и экспертиза качества рыбных товаров</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO6</i>
14.1	Классификация и ассортимент рыбных товаров	1,5	0,5	0,5	-	1	PO1–PO6
14.2	Товароведная оценка качества отдельных групп рыбных товаров. Характеристика отдельных групп рыбных товаров по пищевой ценности, сырью, технологии, оценке качества	13	7	3	4	6	PO1–PO6
14.3	Упаковка, маркировка, хранение рыбных товаров	1,5	0,5	0,5	-	1	PO1–PO6

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоем- кость, ч	Всего контактн, ч	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практические занятия		
15	<i>Товароведение и экспертиза качества пищевых жиров</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1-PO6</i>
15.1	Классификация и ассортимент пищевых жиров. Пищевая ценность. Значение в питании	1,5	0,5	0,5	-	1	PO1-PO6
15.2	Товароведная оценка качества пищевых жиров. Общие и специфические показатели качества. Дефекты	13	7	3	4	6	PO1-PO6
15.3	Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров	1,5	0,5	0,5	-	1	PO1-PO6
	Итоговая аттестация	16	8		8	8	PO1-PO6
	Итого	256	128	60	68	128	

Календарный учебный график*
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров»

Наименование модулей (дисциплин)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)						
			Лекция	Практ. и семинарские занятия	СРС	Консультация	Контр. работа	Тест	Итоговый контроль
Теоретические основы товароведения	1	16	4	4	8				экзамен
Техническое регулирование, стандартизация и подтверждение соответствия	1-2	16	4	4	8				зачет
Безопасность продовольственных товаров	2-3	16	4	4	8				зачет
Сенсорный анализ продовольственных товаров	3-4	16	4	4	8				зачет
Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена	4	16	4	4	8				зачет
Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	5	16	4	4	8				зачет
Экспертиза качества продовольственных товаров	5-6	16	4	4	8				экзамен
Товароведение и экспертиза качества зерномучных товаров	6-7	16	4	4	8				экзамен
Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров	7-8	16	4	4	8				зачет
Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров	8	16	4	4	8				зачет
Товароведение и экспертиза качества кондитерских товаров	9	16	4	4	8				экзамен
Товароведение и экспертиза качества молочных товаров	9-10	16	4	4	8				экзамен

Наименование модулей (дисциплин)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)						Итоговый контроль
			Лекция	Практ. и семинарские занятия	СРС	Консультация	Контр. работа	Тест	
Товароведение и экспертиза качества мясных товаров	10-11	16	4	4	8				зачет
Товароведение и экспертиза качества рыбных товаров	11	16	4	4	8				экзамен
Товароведение и экспертиза качества пищевых жиров	12	16	4	4	8				зачет
Итоговая аттестация	13	16		8	8				Итоговая аттестационная работа
Итого		256	60	68	128				

*Календарный учебный график составляется для программ профессиональной переподготовки и представляет собой график учебного процесса, устанавливающий последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой аттестации

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

В настоящее время на товарном рынке наблюдается рост количества фальсифицированной и опасной продукции. Ключевую роль в решении этой проблемы играют товароведы-эксперты, что делает их крайне востребованными на рынке труда.

Программа профессиональной переподготовки «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» позволит слушателям получить теоретические и практические знания в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров. В рамках данной программы слушатели рассмотрят вопросы, связанные с профессиональной деятельностью товароведа-эксперта, изучат основные нормативно-правовые документы в сфере качества и безопасности продовольственных товаров, а также классификацию и ассортимент товаров. Слушатели знакомятся с факторами, которые формируют и сохраняют качество продовольственных товаров, изучают органолептические и физико-химические методы оценки качества товаров, идентифицирующие признаки отдельных групп продуктов питания, а также особенности упаковки и маркировки продовольственных товаров.

Реализация программы профессиональной переподготовки «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» предполагает использование модульного подхода, когда каждый модуль представляет собой логически завершенную единицу учебного материала, определяющего основные знания, умения и навыки, которыми должен овладеть слушатель в соответствии с требованиями профессиональных стандартов.

В процессе реализации программы слушатели изучают:

Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертиза качества продовольственных товаров:

- Теоретические основы товароведения.
- Техническое регулирование, стандартизация и подтверждение соответствия.
- Безопасность продовольственных товаров.
- Сенсорный анализ продовольственных товаров.
- Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена.
- Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.
- Экспертиза качества продовольственных товаров.

Модуль 2. Товароведение и экспертиза качества товаров растительного происхождения:

- Товароведение и экспертиза качества зерномучных товаров.
- Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров.
- Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров.
- Товароведение и экспертиза качества кондитерских товаров.

Модуль 3. Товароведение и экспертиза качества товаров животного происхождения:

- Товароведение и экспертиза качества молочных товаров.
- Товароведение и экспертиза качества мясных товаров.
- Товароведение и экспертиза качества рыбных товаров.
- Товароведение и экспертиза качества пищевых жиров.

После успешного освоения каждого модуля слушатель получает удостоверение о повышении квалификации.

Завершающим этапом обучения является выполнение и защита аттестационной работы

1.2. Цель программы

Цель программы профессиональной переподготовки — формирование и совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере товароведения и экспертизы качества продовольственных товаров.

Дополнительная программа профессиональной переподготовки «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» разработана на основе профессионального стандарта 33.025 «Специалист в области товароведения и товарной (товароведческой, товароведной) экспертизы» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.04.2024 г. № 172н).

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, получает диплом о профессиональной переподготовке с правом ведения новой профессиональной деятельности в области товароведения и товарной (товароведческой, товароведной) экспертизы.

1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной переподготовки, включает: изучение характеристик и свойств товара, факторах формирующих и сохраняющих его качество на разных этапах товародвижения, экспертную оценку характеристик товаров, включая знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

Объекты профессиональной деятельности: качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Уровень квалификации. Дополнительная программа профессиональной переподготовки «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» обеспечивает достижение *шестого* уровня квалификации в соответствии с требованиями профессионального стандарта 33.025 «Специалист в области товароведения и товарной (товароведческой,

товароведной) экспертизы» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.04.2024 г. № 172н).

1.4. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)

В соответствии с профессиональным стандартом 33.025 «Специалист в области товароведения и товарной (товароведческой, товароведной) экспертизы» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.04.2024 г. № 172н), программа направлена на формирование следующих трудовых функций:

А/02.5 Проведение товарной экспертизы в организации.

В/02.6 Проведение товароведческой экспертизы (по видам).

1.5. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы профессиональной переподготовки слушатели будут способны:

РО1. Применять нормативные правовые акты и стандарты в области качества и безопасности при проведении товароведной экспертизы.

РО2. Устанавливать соответствие продукции маркировочным данным индивидуальной, потребительской, транспортной тары на стадии хранения, эксплуатации, перевозки, реализации.

РО3. Определять номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества товара и устанавливать соответствия продукции условиям договоров, положениям стандартов, нормативно-технических документов, сроков хранения (годности), реализации.

РО4. Оценивать основные показатели качества и безопасности товаров однородных групп продовольственных товаров различными методами (органолептический и инструментальный) и устанавливать градации качества.

РО5. Использовать методы идентификации для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

РО6. Проводить товароведную экспертизу и составлять акт экспертизы.

1.6. Категории слушателей: специалисты предприятий пищевой промышленности, оптовой и розничной торговли, агропромышленного комплекса, широкий круг потребителей.

1.7. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, должны иметь среднее профессиональное и/или высшее образование – бакалавриат.

1.8. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 256 часов, включая самостоятельную работу.

1.9. Форма обучения

Очно-заочная, с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

1.10. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)

Программа профессиональной переподготовки реализуется с использованием системы электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>). Слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в интернет.

1.11. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы переподготовки

Особенности построения программы переподготовки:

- в основу проектирования программы положен модульный подход;
- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- выполнение комплексных учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанного материала по дисциплинам;
- выполнение итоговой аттестационной работы по выбранной теме;
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;
- применение электронных образовательных ресурсов (дистанционное, электронное обучение и пр.).

В поддержку дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки разработан электронный курс «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>).

1.12. Документ об образовании: диплом о переподготовке установленного образца.

II. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Обучение по программе профессиональной переподготовки «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru>). Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чате программы. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации дисциплины

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SalutJazz.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По программе разработан электронный учебно-методический комплекс (УМК) — электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

Учебно-методический комплекс содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного

в системе электронного обучения СФУ. Самостоятельно слушателями изучаются представленные кейсы с лучшими практиками применения ИИ в гуманитарных исследованиях, дополнительные ссылки и материалы по темам курса, а также краткие резюмирующие материалы, дополнительные инструкции в различных форматах (видео, скринкасты, подкасты, интерактивные справочники, текстовые пояснения).

Также слушатели самостоятельно проводят анализ и систематизацию материала в рамках выполнения практических заданий и решения ситуаций. Для оценки уровня усвоения изученного учебного материала, слушатели проходят контрольные тесты.

III. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ

Руководитель программы:

Кротова Ирина Владимировна, д-р. пед. наук, доцент, заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров Института торговли и сферы услуг Сибирского федерального университета.

Преподаватели программы:

Веретнова Ольга Юрьевна, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров Института торговли и сферы услуг Сибирского федерального университета.

Дойко Ирина Владимировна, канд. биол. наук, доцент, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров Института торговли и сферы услуг Сибирского федерального университета.

Зобнина Ирина Анатольевна, канд. с.-х. наук, доцент, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров Института торговли и сферы услуг Сибирского федерального университета.

Стародуб Ольга Анатольевна, канд. биол. наук, доцент, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров Института торговли и сферы услуг Сибирского федерального университета.

Федченко Елена Александровна, старший преподаватель, старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров Института торговли и сферы услуг Сибирского федерального университета.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы сети Интернет

Основная литература

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ ред. от 13.07.2015 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

2. Технический регламент таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден 09.12.2011 Комиссия Таможенного союза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293799/4293799226.htm>

3. Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки»: Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293800/4293800542.pdf>.

4. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебно-метод. комплекс [для студентов всех форм обучения специальности 100800.62 «Товароведение», специальности 100700.62 «Торговое дело»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Г.Г. Чепелева, О.Ю. Веретнова. – Красноярск: СФУ, 2014. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>.

5. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2013. – 660 с.

6. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Тесты / С.А. Страхова. – М.: Дашков и К, 2014. – 164 с.

4.2. Информационное обеспечение (информационные обучающие системы, системы вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, файлов, презентаций, программное обеспечение и др.)

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. – URL: <https://www.elibrary.ru/>.

2. Национальный портал в сфере Искусственного интеллекта (ИИ) и применения нейросетей в России. 2024. – URL: <https://ai.gov.rv/> (дата обращения: 29.05.2024).

3. TensorFlow Playground. 2024. – URL: <https://playground.tensorflow.org/> (дата обращения: 29.05.2024)

V. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Программа предусматривает проведение текущей и итоговой аттестации. Текущая аттестация слушателей проводится на основе оценки качества выполнения заданий в электронном обучающем курсе. Аттестация проводится в виде зачета или экзамена по дисциплинам программы.

Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

5.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Реализация профессиональной программы переподготовки завершается выполнением итоговой аттестационной работы и ее защиты.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие учебный план программы, домашние самостоятельные задания в каждом модуле/дисциплине.

Основная цель итоговой аттестационной работы — выполнить работу, демонстрирующую уровень подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности.

Слушатель предоставляет работу, выполненную в соответствии с методическими рекомендациями и отвечающую требованиям к содержанию итоговой аттестационной работы.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Оценка качества освоения программы переподготовки проводится в отношении соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Выполнение проекта включает в себя ряд этапов:

- выбор темы;
- анализ нормативных документов и литературы по выбранной теме;
- выполнение экспериментальной части работы;
- написание и оформление работы;
- подготовка презентации по выполненной работе;
- защита работы (доклад 5–7 мин).

Оформление работы

Работа оформляется в виде текстового документа и презентации для ее защиты.

Работа принимается в электронном виде (формат текста: Word, формат страницы — А4 (210*297 мм), поля: сверху и снизу — 20 мм, справа — 10 мм, слева — 25 мм; шрифт Times New Roman, размер 14 пт, в таблицах — 12 пт; интервал 1,5, в таблицах — одинарный. Все страницы должны быть пронумерованы (номер ставится внизу по центру страницы).

Критерии оценки освоения обучающимися дополнительной профессиональной программы

По результатам защиты итоговой аттестационной работы выставляются оценки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не справившемуся с выполнением итоговой аттестационной работы;

«удовлетворительно» заслуживает обучающийся, показавший частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, сформированность не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности, знакомый с литературой, публикациями по программе. Как правило, отметка «удовлетворительно» выставляется слушателям, допустившим погрешности в итоговой аттестационной работе;

«хорошо» заслуживает обучающийся, показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, изучивших литературу, рекомендованную программой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшего обучения и профессиональной деятельности;

«отлично» заслуживает обучающийся, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), всестороннее и глубокое изучение литературы, публикаций; умение выполнять задания с привнесением собственного видения проблемы, собственного варианта решения практической задачи, проявивший творческие способности в понимании и применении на практике содержания обучения.

Методические рекомендации по подготовке и оформлению итоговых аттестационных работ представлены в электронном курсе.

По результатам защиты итоговой работы аттестационная комиссия принимает решение о предоставлении слушателям по результатам освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки права заниматься профессиональной деятельностью в сфере товароведения и товарной (товароведческой, товароведной) экспертизы и выдаче диплома о профессиональной переподготовке.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

модуля

«Теоретические основы товароведения и экспертиза качества продовольственных товаров»

1. Аннотация

Данный модуль направлен на изучения и приобретение базовых знаний, понятий в области теории товароведения и экспертизы товаров. В рамках модуля программы слушатели рассматривают теоретические вопросы, связанные с профессиональной деятельностью товароведа-эксперта, знакомятся с основными нормативно-правовыми документами в сфере качества и безопасности товаров, получают знания по формированию и оценке потребительских свойств, качества и ассортимента товара, умения для проведения экспертизы товаров при изучении специальных разделов товароведения, знакомятся с методами идентификации, оценки качества и выявления фальсифицированной продукции.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РО1. Применять нормативные правовые акты и стандарты в области качества и безопасности при проведении товароведной экспертизы.

РО2. Устанавливать соответствие продукции маркировочным данным индивидуальной, потребительской, транспортной тары на стадии хранения, эксплуатации, перевозки, реализации.

РО3. Определять номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества товара и устанавливать соответствия продукции условиям договоров, положениям стандартов, нормативно-технических документов, сроков хранения (годности), реализации.

РО4. Оценивать основные показатели качества и безопасности товаров однородных групп продовольственных товаров различными методами (органолептический и инструментальный) и устанавливать градации качества.

РО5. Использовать методы идентификации для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

РО6. Проводить товароведную экспертизу и составлять акт экспертизы.

Дисциплины модуля:

1. Теоретические основы товароведения (16 часов).
2. Техническое регулирование, стандартизация и подтверждение соответствия (16 часов).
3. Безопасность продовольственных товаров (16 часов).
4. Сенсорный анализ продовольственных товаров (16 часов).
5. Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена (16 часов).
6. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров (16 часов).
7. Экспертиза качества продовольственных товаров (16 часов).

2. Содержание

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы качества продовольственных товаров (112 часов)			
<i>Дисциплина «Теоретические основы товароведения»</i>			
Тема 1. Классификация товаров (4 ч.)	Товароведение: цели, задачи, объекты, субъекты, методы товароведения. Общая классификация потребительских товаров. Классификация продовольственных товаров по однородным группам. Общегосударственные классификаторы (2 ч.)	—	Общая классификация потребительских товаров. Классификация продовольственных товаров по однородным группам (2 ч.)
Тема 2. Понятие ассортимента, его свойства и показатели (4 ч.)	Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели, основы управления ассортиментом (1 ч.)	<i>Задание 1.</i> Оценка показателей ассортимента продовольственных товаров (1 ч.)	Понятие ассортимента, его свойства и показатели (2 ч.)
Тема 3. Товарная информация (4 ч.)	Товарная информация: виды, формы, средства, требования, правовая база. Товарно-сопроводительные документы: назначение и характеристика основных видов (1 ч.)	<i>Задание 2.</i> Оценка показателей маркировки продовольственных товаров (2 ч.)	Нормативные документы по товарной информации (2 ч.)
Тема 4. Номенклатура потребительских свойств товаров (4 ч.)	Потребительские свойства товаров. Методы определения качества. Оценка качества товаров. Градации качества и диагностика дефектов товаров (1 ч.)	<i>Задание 3.</i> Оценка качества пищевой продукции, определение товарного сорта и дефектов» (1 ч.)	Потребительские свойства товаров (2 ч.)
<i>Дисциплина «Техническое регулирование, стандартизация и подтверждение соответствия»</i>			
Тема 1. Техническое регулирование (5 ч.)	Техническое регулирование: основные понятия, цели, задачи, объекты, участники.	Изучение ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ.	Изучение нормативной документации. Технические регламенты:

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
	Технические регламенты. Законодательная база технического регулирования (1 ч.)	<i>Задание 1.</i> Изучить общие положения и ответить на вопросы: 1. Сфера применения; 2. Принципы технического регулирования; 2. Цели принятия технических регламентов (2 ч.)	содержание и применение, порядок разработки, принятия, изменения и отмены. Выполнение тестовых заданий (2 ч.)
Тема 2. Стандартизация (6 ч.)	Стандартизация: цели, задачи и принципы. Основные понятия, методы стандартизации. Категории и виды стандартов (2 ч.)	Изучение структуры и содержания НД на продовольственные товары. <i>Задание 2.</i> 1. Изучить структуру и содержание ГОСТ (не менее 3), 2. Установить вид и категорию (1 ч.)	Изучение ФЗ «О стандартизации в РФ» от 29.06.2015 N 162-ФЗ. Глава 4. Документы по стандартизации. Глава 7. Информационное обеспечение стандартизации. Выполнение тестовых заданий (3 ч.)
Тема 3. Подтверждение соответствия (5 ч.)	Подтверждение соответствия, цели и принципы, основные понятия. Формы подтверждения соответствия (1 ч.)	Изучение ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ. <i>Задание 3.</i> 1. Изучить требования к содержанию и оформлению декларации о соответствии. Подтверждение соответствия. Статья 24. Декларирование соответствия (1 ч.)	Изучение ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ. Глава 4. Подтверждение соответствия, цели и принципы. Статья 22. Знаки соответствия. Статья 27. Знак обращения на рынке. Статья 28. Права и обязанности заявителя в области обязательного подтверждения соответствия. Выполнение тестовых заданий (3 ч.)
<i>Дисциплина «Безопасность продовольственных товаров»</i>			
Тема 1. Национальная и международная системы обеспечения безопасности	Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственных	—	Изучение основных национальных и международных нормативно-правовых документов в области

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
продовольственных товаров (3 ч.)	товаров. Нормативные документы, обеспечивающие безопасность товаров (1 ч.)		системы менеджмента безопасности продовольственных товаров (2 ч.)
Тема 2. Гигиенические нормативы безопасности товаров по микробиологическим показателям (5 ч.)	Гигиенические нормативы безопасности товаров по микробиологическим показателям (1 ч.)	Изучение методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (2 ч.)	Овладение навыками осуществления контроля за безопасностью продовольственных товаров и правилами оформления результатов испытаний (2 ч.)
Тема 3. Загрязнение сырья и товаров веществами химического и биологического происхождения (8 ч.)	Загрязнение сырья и товаров веществами химического и биологического происхождения (2 ч.)	Освоение классификации токсичных компонентов и изучение санитарно- гигиенических нормативов для химических, физических и биологических критериев риска, с возможными путями попадания токсичных соединений в продовольственные товары (2 ч.)	Изучение критериев, характеризующих безопасность и анализ степени риска, вызванного употреблением или использованием продовольственных товаров, имеющих загрязнения (4 ч.)
<i>Дисциплина «Сенсорный анализ продовольственных товаров»</i>			
Тема 1. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов. Компоненты и сенсорные свойства продуктов (4 ч.)	Номенклатура органолептических показателей качества товаров. Компоненты и сенсорные свойства продуктов (1 ч.)	Изучение требований к органолептическим показателям качества продукции по стандартам (1 ч.)	НД в области органолептического анализа (2 ч.)
Тема 2. Психофизиологическ ие основы органолептики (4 ч.)	Основы физиологии сенсорных систем. Факторы, влияющие на сенсорные восприятия (1 ч.)	<i>Задание 1.</i> Изучение сенсорной чувствительности оценщика (1 ч.)	Нарушения в сенсорном восприятии (2 ч.)

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 3. Методы дегустационного анализа (4 ч.)	Систематика сенсорных методов и общие сведения о них. Методы потребительской оценки. Аналитические методы (1 ч.)	<i>Задание 2.</i> Использование методов в оценке качества товаров (1 ч.)	Изучение терминологии Выполнение тестовых заданий (2 ч.)
Тема 4. Экспертная методология в сенсорном анализе. Организации и проведения сенсорного анализа (4 ч.)	Категории испытателей, требования к ним. Виды и принципы построения шкал. Организация проведения анализа (1 ч.)	<i>Задание 3.</i> Балловая оценка качества товаров. Построение профиля вкуса (1 ч.)	Различные виды шкал, применяемых при проведении сенсорного анализа (2 ч.)
<i>Дисциплина «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена»</i>			
Тема 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство (4 ч.)	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство (1 ч.)	Составить графическую блок-схему системы Госсанэпиднадзора РФ (1 ч.)	Санитарно-эпидемиологическое законодательство (2 ч.)
Тема 2. Гигиеническая экспертиза продовольственных товаров (6 ч.)	Гигиеническая экспертиза товаров растительного и животного происхождения (1 ч.)	Решение задач (3 ч.)	Гигиеническая экспертиза продовольственных товаров Выполнение тестовых заданий (2 ч.)
Тема 3. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями торговли (3 ч.)	Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями торговли (1 ч.)	—	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям торговли (2 ч.)
Тема 4. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий торговли (3 ч.)	Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий торговли (1 ч.)	—	Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий торговли (2 ч.)
<i>Дисциплина «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»</i>			
Тема 1. Идентификация продовольственных товаров (6 ч.)	Виды идентификации (2 ч.)	—	Критерии, показатели, методы и этапы проведения идентификации. Выполнение тестовых заданий (4 ч.)

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 2. Фальсификация продовольственных товаров (6 ч.)	Виды фальсификации и меры борьбы (2 ч.)	–	История возникновения фальсификации. Определения, средства и методы фальсификации. Выполнение тестовых заданий (4 ч.)
Тема 3. Методы идентификации и обнаружение фальсификации продовольственных товаров (4 ч.)	–	Провести идентификацию и выявить фальсификацию на примере группы зерномучных товаров. Решение практических задач (4 ч.)	–
Дисциплина «Экспертиза качества продовольственных товаров»			
Тема 1. Классификация товарных экспертиз. Основные виды товарных экспертиз, и их особенности (4 ч.)	Понятие товарной экспертизы. Основные виды товарных экспертиз, и их особенности (1 ч.)	<i>Задание 1.</i> Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов животного происхождения (1 ч.)	Классификация товарных экспертиз. Основные виды товарных экспертиз, и их особенности (2 ч.)
Тема 2. Права и обязанности экспертов. Отличие экспертизы от других видов оценочной деятельности (6 ч.)	Права и обязанности экспертов. Отличие экспертизы от других видов оценочной деятельности (2 ч.)	<i>Задание 2.</i> Изучение нормативной документации в области товарной экспертизы (2 ч.)	Права и обязанности экспертов. Отличие экспертизы от других видов оценочной деятельности (2 ч.)
Темам 3. Этапы проведения экспертизы. Характеристика заключения эксперта (6 ч.)	Этапы проведения экспертизы. Характеристика заключения эксперта (1 ч.)	<i>Задание 3.</i> Товароведная экспертиза продовольственных товаров (1 ч.)	Этапы проведения экспертизы. Характеристика заключения эксперта (4 ч.)

3. Условия реализации программы модуля

Организационно-педагогические условия реализации дисциплины

Обучение по программе профессиональной переподготовки «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов,

презентаций, размещаемых в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru>). Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чате программы. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации дисциплины

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SalutJazz.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По программе разработан электронный учебно-методический комплекс (УМК) — электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

Учебно-методический комплекс содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ ред. от 13.07.2015 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
2. Технический регламент таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден 09.12.2011 Комиссия Таможенного союза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293799/4293799226.htm>
3. Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки»: Утвержден решением Комиссии Таможенного

союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293800/4293800542.pdf>.

4. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебно-метод. комплекс [для студентов всех форм обучения специальности 100800.62 «Товароведение», специальности 100700.62 «Торговое дело»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Г.Г. Чепелева, О.Ю. Веретнова. – Красноярск: СФУ, 2014. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>.

5. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2013. – 660 с.

6. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Тесты / С.А. Страхова. – М.: Дашков и К, 2014. – 164 с.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по модулю — зачет, который формируется при условии получения положительной оценки за экзамен по дисциплинам «Теоретические основы товароведения» и «Экспертиза продовольственных товаров» и оценки «зачтено» за остальные дисциплины модуля.

Для получения по дисциплинам оценки «зачтено», слушателю необходимо получить не менее 60 % от общего количества баллов по каждой дисциплине.

Для формирования оценки за экзамен используется следующая шкала оценок.

Таблица – Шкала и критерии оценки знаний за экзамен

Количество баллов по курсу	% содержание	Оценка по традиционной системе
60–54	100–90	отлично
53–45	89–75	хорошо
44–39	74–65	удовлетворительно
38–0	64–0	неудовлетворительно

Дисциплина «Теоретические основы товароведения»

Примеры практических заданий

Задание 1.

Оценка показателей ассортимента продовольственных товаров.

Цель задания: изучить и рассчитать показатели ассортимента продовольственных товаров.

Задание 2.

Оценка показателей маркировки продовольственных товаров.

Цель задания: провести анализ маркировки продовольственных товаров.

Задание 3.

Оценка качества пищевой продукции, определение товарного сорта и дефектов.

Цель задания: провести оценку качества пищевой продукции, определить товарный сорт и выявить дефекты.

Примеры тестовых заданий

1. Объектами товароведной деятельности являются:
 - а) товары;
 - б) качество;
 - в) товародвижение;
 - г) ассортимент.
2. Одним из признаков классификации товаров является:
 - а) промышленный;
 - б) сырьевой;
 - в) технологический;
 - г) ассортиментный.
3. Разновидности метода классификации:
 - а) иерархический;
 - б) административный;
 - в) фасетный;
 - г) управленческий.
4. Марочное наименование товара — это...
 - а) индивидуальное название товара, выпускаемого определенным изготовителем;
 - б) совокупность товаров определенного вида, отличающихся от товаров того же вида собственным названием (именем) и индивидуальными особенностями;
 - в) товар одного вида, отличающийся рядом частных признаков;
 - г) товар, отличающийся в первую очередь внешним видом и консистенцией;
5. Действительная широта ассортимента — это ...
 - а) фактическое количество видов, разновидностей и наименований товаров, имеющих в наличии;
 - б) способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности;
 - в) способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары;
 - г) удельная доля каждого вида и/или наименования товара в общем наборе.

Дисциплина «Техническое регулирование, стандартизация и подтверждение соответствия»

Примеры практических заданий

Задание 1.

Для выполнения задания необходимо на примере трех конкретных организаций, с которыми слушатель знаком, указать характерные черты организационно-правовой форм, заполнив соответствующую таблицу.

Задание 2.

Для выполнения задания необходимо определить реквизиты действующего малого предприятия, заполнив соответствующие строки таблицы. Для заполнения строк таблицы, можно использовать ресурсы сети Интернет и ссылки на соответствующие ресурсы, размещенные в электронном курсе.

Примеры тестовых заданий

1. Процедуру подтверждения соответствия устанавливает документ:
 - а) ФЗ «О сертификации продукции и услуг».
 - б) Федеральный закон «О техническом регулировании».
 - в) Методические указания по сертификации продукции в РФ.
 - г) Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации».
2. Деятельность по стандартизации осуществляется на основании:
 - а) Федерального закона «Об обеспечении единства измерений».
 - б) Федерального закона «О техническом регулировании».
 - в) Федерального закона «О защите прав потребителей».
 - г) Федерального закона «О стандартизации в Российской Федерации».
3. Укажите действия изготовителя при невозможности устранения угрозы причинения вреда:
 - а) Возмещение убытков приобретателям, возникшие в связи с отзывом продукции.
 - б) Приостановка производства продукции.
 - в) Оповещение приобретателей о наличии угрозы причинения вреда.
 - г) Приостановка реализации продукции.
4. Укажите федеральный орган исполнительной власти по техническому регулированию:
 - а) Министерство экономического развития РФ.
 - б) Министерство промышленности и торговли РФ.
 - в) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.
 - г) Торгово-промышленная палата РФ.
5. Сертификация — это:

- а) Действие третьей стороны, доказывающее, что обеспечивается необходимая уверенность в том, что должным образом идентифицированная продукция соответствует конкретному стандарту.
- б) Документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям.
- в) Форма подтверждения органом по сертификации соответствия продукции требованиям технических регламентов.
- г) Документальное удостоверение соответствия объектов сертификации требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

Дисциплина «Безопасность продовольственных товаров»

Примеры практических заданий

Задание: решить ситуационную задачу.

По нормам физиологической потребности в пищевых веществах и энергии определить потребность мужчины 45 лет, относящегося к третьей группе тяжести труда, в энергии и основных нутриентах. Результат оформить в виде таблицы.

Таблица – Потребность в энергии и основных нутриентах

<i>Нутриенты</i>	<i>Норма</i>	<i>Нутриенты</i>	<i>Норма</i>	<i>Нутриенты</i>	<i>Норма</i>
Белки, г		Железо, мг		Витамин D, мкг	
в т.ч. животные		Цинк, мг		Витамин B ₁ , мг	
Жиры		Йод, мкг		Витамин B ₂ , мг	
Углеводы		Селен, мкг		Витамин B ₆ , мг	
Кальций, мг		Витамин C, мг		Ниацин, мг	
Фосфор, мг		Витамин A, мкг рет. экв.		Фолаты, мкг	
Магний, мг		Витамин E, мг ток. экв.		Витамин B ₁₂ , мкг	

По нормам физиологической потребности в пищевых веществах и энергии определить потребность мужчины 45 лет, относящегося к третьей группе тяжести труда, в энергии и основных нутриентах.

Примеры тестовых заданий

1. Что такое генетически модифицированные продукты?
 - а) продукты, полученные из искусственно выращенных растений в условиях теплиц;
 - б) продукты, упакованные в газомодифицированную среду;
 - в) продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные

последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.

2. Источниками ПАУ являются:
 - а) добыча бурого угля;
 - б) являются сопутствующим продуктом добычи метана;
 - в) термические процессы, связанные со сжиганием и переработкой органического сырья.
3. Чем обусловлена канцерогенная активность ПАУ?
 - а) диоксином;
 - б) пестицидами;
 - в) бензапиреном.
4. Содержание каких радионуклидов нормируется в продуктах питания?
 - а) стронций-90, цезий-137;
 - б) радий-226, талий-204;
 - в) тантал-181, вольфрам-184.
5. Что такое пестициды?
 - а) ядохимикаты, применяемые в с/х;
 - б) кормовые добавки, применяемые в животноводстве;
 - в) витамины, применяемые в с/х.

Дисциплина «Сенсорный анализ продовольственных товаров»

Примеры тестовых заданий

1. Что такое «аносмия»?
 - а) Отсутствие обонятельной чувствительности к одному или нескольким пахучим веществам.
 - б) Отсутствие вкусовой чувствительности к одному или нескольким вкусовым веществам.
 - в) Временное изменение органолептической чувствительности, вызванное непрерывным или повторяющимся воздействием стимула.
2. Что такое «агевзия»?
 - а) Отсутствие обонятельной чувствительности к одному или нескольким пахучим веществам.
 - б) Отсутствие вкусовой чувствительности к одному или нескольким вкусовым веществам.
 - в) Временное изменение органолептической чувствительности, вызванное непрерывным или повторяющимся воздействием стимула.
3. Какими сенсорными органами воспринимается флевор продукта?
 - а) С помощью зрения.
 - б) Глубоким осязанием.
 - в) Обонянием.
 - г) В полости рта.

4. Какой вид вкуса воспринимают рецепторы на кончике языка?
- а) Солёный.
 - б) Кислый.
 - в) Сладкий.
 - г) Горький.
5. В какой области языка расположены вкусовые рецепторы, воспринимающие кислый вкус?
- а) На кончике языка.
 - б) По краям задней части языка.
 - в) У основания языка.
 - г) По краям передней части языка.
6. В какой области языка расположены вкусовые рецепторы, воспринимающие солёный вкус?
- а) На кончике языка.
 - б) По краям задней части языка.
 - в) У основания языка.
 - г) По краям передней части языка.

Дисциплина «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена»

Примеры практических заданий

Задание: решите ситуационную задачу и сделайте вывод.

Покупатель приобрёл в магазине 1,5 кг вареной севрюги. Утром следующего дня около 1 кг рыбы было съедено членами семьи. Оставшаяся часть рыбы хранилась в течение 2 дней при комнатной температуре. Вечером на второй день она без дополнительной тепловой обработки вновь употреблялась в пищу. Если рыбу все члены семьи. Однако на следующий день заболела только дочь, к вечеру умерла. Симптомы заболевания: головокружение, боли в животе, тошнота, рвота, неравномерное расширение значков, опущение век, гнусавая речь, температура 35°C, пульс частый. Лабораторией при помощи биологической пробы обнаружен токсин *Cl.botulinum* типа В.

1. Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании клинических данных?
2. Какие обстоятельства способствовали возникновению заболевания, и почему заболел только один член семьи?
3. Какую помощь необходимо было немедленно оказать пострадавшему?

Примеры тестовых заданий

1. Санитария — это отрасль здравоохранения, которая занимается проведением:
 - а) эпидемиологических мероприятий;
 - б) практических гигиенических мероприятий;

- в) оценки гигиены труда и отдыха;
 - г) противоэпидемических и санитарно-гигиенических мероприятий.
2. Основная задача современной гигиены:
- а) изучение особенностей питания населения;
 - б) разработка методов лечения пищевых отравлений;
 - в) мероприятия по улучшению экономического уровня населения;
 - г) участие в разработке основ рационального питания.
3. Гигиена питания — это наука, изучающая и разрабатывающая проблемы:
- а) рационального питания;
 - б) обеспечение безвредности пищевых средств;
 - в) биохимии питания, микроэлементный состав пищи;
 - г) физиологии питания;
 - д) основы здорового питания.
4. Задачи гигиены питания:
- а) санитарная охрана пищевых ресурсов;
 - б) обеспечение безвредности пищевых продуктов и пищи;
 - в) изучение заболеваний желудочно-кишечного тракта;
 - г) лечение заболеваний недостаточного питания;
 - д) изучение микроэлементного состава пищи.
5. Формы государственного санитарного надзора:
- а) периодический надзор;
 - б) временный надзор;
 - в) предупредительный надзор;
 - г) текущий надзор.

Дисциплина «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»

Примеры практических заданий

Задание: решите ситуационную задачу и сделайте вывод.

В магазине на реализации находится колбаса полукопченая «Таллиннская» категории Б. Колбаса имеет следующие характеристики потребительских свойств: батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, наплывов фарша, в искусственной оболочке диаметром 50 мм. Длина батона 45–47 см, с двумя поперечными обвязками посередине батона. Консистенция колбасы упругая, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного с характерным рисунком, содержит кусочки шпика размером не более 4 мм. Вкус и запах свойственные полукопченым колбасам, с ароматом пряностей, копчения и выраженным ароматом чеснока, в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов. Содержание влаги 47 %.

Определить: соответствует ли находящаяся на реализации полукопченая колбаса данному наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.

Примеры тестовых заданий

1. Идентификация:
 - а) установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и(или) в сопроводительных документах, предъявленным к нему требованиям;
 - б) установление соответствия реального объекта его определителем во избежание подмены одного объекта другим;
 - в) установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;
 - г) установление соответствия конкретной продукции образцу или ее описанию.
2. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров:
 - а) получение информации о товаре;
 - б) выявление дефектов продукции;
 - в) установление принадлежности конкретного изделия к определенной товарной группе;
 - г) определение безопасности товаров.
3. Цель проведения экспертизы подлинности товара:
 - а) установление принадлежности изделия к определенному перечню на основании характерных признаков, изложенных в НТД;
 - б) установление характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки;
 - в) установление отношения данного изделия к группе опасных или запрещенных товаров;
 - г) получение идентификационной информации.
4. Субъекты, осуществляющие идентификацию товаров:
 - а) производители;
 - б) потребители;
 - в) государственные инспекторы;
 - г) федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии;
 - д) все участники рыночных отношений.
5. Способы определения специфичных и характерных для определенных групп пищевых продуктов показателей:
 - а) органолептический;
 - б) микробиологический;
 - в) физико-химический;
 - г) расчетный.

Дисциплина «Экспертиза качества продовольственных товаров»

Примеры практических заданий

Задание 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения.

Цель задания: провести ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения

Задание 2. Изучение нормативной документации в области товарной экспертизы

Цель задания: изучить нормативную документацию в области товарной экспертизы.

Задание 3. Товароведная экспертиза продовольственных товаров.

Цель задания: провести товароведную экспертизу продовольственных товаров

Примеры тестовых заданий

1. Дать определение термину: «Товарная экспертиза» — ...
2. К общим задачам товарной экспертизы относятся:
 - а) определение оснований проведения экспертизы;
 - б) установление требований к объекту и условий проведения экспертизы;
 - в) определение степени новизны товаров;
 - г) формулирование вопросов, на которые необходимо ответить в результате экспертизы;
3. Основанием для назначения экспертизы может быть:
 - а) невозможность решения возникающих проблем без использования экспертного исследования;
 - б) овладение средствами и методами проведения экспертизы;
 - в) возникновение конфликтных ситуаций между получателями и поставщиками;
4. Безопасность товаров — состояние, при котором риск вреда или ущерб ограничен допустимым уровнем.
 - а) Верно.
 - б) Не верно.
5. Эвристические методы — это:
 - а) методы определения действительных значений показателей качества с помощью технических устройств;
 - б) методы, основанные на совокупности логических приемов и методических правил теоретических исследований для достижения (нахождения) конечных результатов.

Критерии оценивания практических заданий

Баллы	Критерий
«Зачтено»	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
	Задание выполнено полностью, не требует доработки
«Не зачтено»	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок

Критерии оценки тестовых заданий

Оценка по тесту выставляется пропорционально доле правильных ответов:

- 85–100 % — оценка «отлично»;
- 80–70 % — оценка «хорошо»;
- 69–50 % — оценка «удовлетворительно»;
- менее 50 % правильных ответов — оценка «неудовлетворительно».

Задания для самостоятельной работы

Самостоятельная работа включает в себя изучение материала курса, поиск необходимой информации, выполнение и закрепление заданий, полученных на практических занятиях, выполнение тестовых заданий и участие в форумах по соответствующим темам.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
модуля
«Товароведение и экспертиза качества товаров растительного происхождения»

1. Аннотация

Данный модуль направлен на изучение и получение базовых знаний в области товароведения и экспертизы продуктов растительного происхождения. В рамках модуля программы слушатели изучают теоретические вопросы, связанные с профессиональной деятельностью товароведа-эксперта, знакомятся с основными нормативно-правовыми документами в сфере качества и безопасности товаров растительного происхождения, получают знания по формированию и оценке качества продовольственных товаров растительного происхождения, учатся проводить товароведную экспертизу качества товаров. Кроме того, слушатели знакомятся с методами оценки качества продовольственных товаров и выявления фальсифицированной продукции. Целью модуля является подготовка слушателей к проведению экспертизы товаров и составлению аргументированного заключения о качестве продукции.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РО1. Применять нормативные правовые акты и стандарты в области качества и безопасности при проведении товароведной экспертизы.

РО2. Устанавливать соответствие продукции маркировочным данным индивидуальной, потребительской, транспортной тары на стадии хранения, эксплуатации, перевозки, реализации.

РО3. Определять номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества товара и устанавливать соответствия продукции условиям договоров, положениям стандартов, нормативно-технических документов, сроков хранения (годности), реализации.

РО4. Оценивать основные показатели качества и безопасности товаров однородных групп продовольственных товаров различными методами (органолептический и инструментальный) и устанавливать градации качества.

РО5. Использовать методы идентификации для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

РО6. Проводить товароведную экспертизу и составлять акт экспертизы.

Дисциплины модуля:

- «Товароведение и экспертиза качества зерномучных товаров» (16 часов).
- «Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров» (16 часов).
- «Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров» (16 часов).

– «Товароведение и экспертиза качества кондитерских товаров»
(16 часов).

2. Содержание

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 2. Товароведение и экспертиза продуктов растительного происхождения (64 часа)			
<i>Дисциплина «Товароведение и экспертиза качества зерномучных товаров»</i>			
Тема 1. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Химический состав и пищевая ценность разных групп (3 ч.)	Классификация зерномучных товаров. Химический состав и пищевая ценность разных групп (1 ч.)	–	Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Пищевая ценность и химический состав. Факторы, формирующие качество зерномучных товаров. Выполнение тестовых заданий (2 ч.)
Тема 2. Товароведная оценка качества основных групп зерномучных товаров (11 ч.)	Товароведная оценка качества зерномучных товаров, на примере муки, крупы, хлебобулочных изделий (2 ч.)	Практическое занятие: проведение товароведной экспертизы хлеба и макаронных изделий (4 ч.)	Изучение нормативной документации группы зерномучных товаров, методов оценки качества (5 ч.)
Тема 3. Упаковка, маркировка, хранение зерномучных товаров (2 ч.)	Факторы, сохраняющие качество зерномучных товаров. Маркировка зерномучных товаров (1 ч.)	–	Современные виды упаковки для группы зерномучных товаров (1 ч.)
<i>Дисциплина «Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров»</i>			
Тема 1. Классификация плодоовощных товаров. Пищевая ценность и химический состав плодоовощных товаров (4 ч.)	–	–	Изучение классификации плодоовощных товаров, пищевой ценности и химического состава плодоовощных товаров (4 ч.)
Тема 2. Товароведная оценка качества свежей плодоовощной продукции. Градации качества. Классы качества овощей, предназначенных	Товароведная оценка качества свежей плодоовощной продукции. Градации качества. Классы качества овощей, предназначенных для реализации.	Проведение товароведной экспертизы свежей плодоовощной продукции (2 ч.)	Изучение нормативной документации группы плодоовощных товаров, методов оценки качества (2 ч.)

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
для реализации. Хранение плодов и овощей (6 ч.)	Хранение плодов и овощей (2 ч.)		
Тема 3. Товароведная оценка качества разных групп продуктов переработки плодов и овощей. Сравнительная характеристика плодоовощных товаров по пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (6 ч.)	Товароведная оценка качества разных групп продуктов переработки плодов и овощей. Сравнительная характеристика плодоовощных товаров по пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (2 ч.)	Проведение товароведной экспертизы продуктов переработки плодов и овощей (2 ч.)	Современные виды упаковки для группы плодоовощных товаров (2 ч.)
<i>Дисциплина «Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров»</i>			
Тема 1. Классификация и ассортимент вкусовых товаров (1,5 ч.)	Классификация и ассортимент вкусовых товаров (0,5 ч.)	—	Классификация и ассортимент вкусовых товаров (1 ч.)
Тема 2 Товароведная оценка качества вкусовых товаров. Характеристика отдельных групп вкусовых товаров по пищевой ценности, сырью, технологии, оценке качества (13 ч.)	Товароведная оценка качества вкусовых товаров. Характеристика отдельных групп вкусовых товаров по пищевой ценности, сырью, технологии, оценке качества (3 ч.)	Товароведная оценка качества чая (4 ч.)	Товароведная оценка качества вкусовых товаров. Характеристика отдельных групп вкусовых товаров по пищевой ценности, сырью, технологии, оценке качества (6 ч.)
Тема 3 Упаковка, маркировка, хранение вкусовых товаров (1,5 ч.)	Упаковка, маркировка, хранение вкусовых товаров (0,5 ч.)	—	Упаковка, маркировка, хранение вкусовых товаров (1 ч.)
<i>Дисциплина «Товароведение и экспертиза качества кондитерских товаров»</i>			
Тема 1. Классификация и ассортимент кондитерских товаров (1,5 ч.)	Классификация и ассортимент кондитерских товаров (0,5 ч.)	—	Классификация и ассортимент кондитерских товаров (1 ч.)

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 2. Товароведная оценка качества разных групп кондитерских товаров. Общие и специфические показатели кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты (13 ч.)	Товароведная оценка качества разных групп кондитерских товаров. Общие и специфические показатели кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты (3 ч.)	Товароведная оценка качества мучнистых кондитерских изделий (4 ч.)	Товароведная оценка качества разных групп кондитерских товаров. Общие и специфические показатели кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты (6 ч.)
Тема 3. Упаковка, маркировка, хранение кондитерских товаров (1,5 ч.)	Упаковка, маркировка, хранение кондитерских товаров (0,5 ч.)	-	Упаковка, маркировка, хранение кондитерских товаров (1 ч.)

3. Условия реализации программы модуля

Организационно-педагогические условия реализации дисциплины

Обучение по программе профессиональной переподготовки «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в системе электронного обучения СФУ «e-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru>). Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чате программы. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации дисциплины

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SalutJazz.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По программе разработан электронный учебно-методический комплекс (УМК) — электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

Учебно-методический комплекс содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебно-метод. комплекс [для студентов всех форм обучения специальности 100800.62 «Товароведение», специальности 100700.62 «Торговое дело»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Г.Г. Чепелева, О.Ю. Веретнова. – Красноярск: СФУ, 2014. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>.

2. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2013. – 660 с.

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ ред. от 13.07.2015 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

4. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Тесты / С.А. Страхова. – М.: Дашков и К, 2014. – 164 с.

5. Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки»: Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293800/4293800542.pdf>.

6. Технический регламент таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден 09.12.2011 Комиссия Таможенного союза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293799/4293799226.htm>

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Для получения по дисциплинам оценки «зачтено», слушателю необходимо получить не менее 60 % баллов от общего количества по каждой дисциплине.

Для формирования оценки за экзамен используется следующая шкала оценок.

Шкала и критерии оценки знаний

Количество баллов по курсу	% содержание	Оценка по традиционной системе
60–54	100–90	отлично
53–45	89–75	хорошо
44–39	74–65	удовлетворительно
38–0	64–0	неудовлетворительно

Примеры практических заданий по дисциплинам модуля

Примеры практических заданий

Задание: решите ситуационные задачи и ответьте на вопросы.

Задача 1. На оптовую базу «Огонек» поступила партия муки хлебопекарной пшеничной в полипропиленовых мешках массой по 5 кг, общий вес 10 т, по товаросопроводительным документам высшего сорта, торговой марки «Мельник», выработанная по ГОСТ 26574-2017.

По результатам проведённой экспертизы были получены следующие результаты:

- цвет белый;
- вкус и запах — свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество — 0,68 %;
- массовая доля сырой клейковины — 45 %;
- число падения — 200 с.

Показатели маркировки отвечали установленным требованиям.

Задания	Ответ
1. Определите нормативные документы и перечень показателей, необходимые при оценке качества муки	
2. Составьте объединённую пробу и среднюю пробу для проведения анализа	
3. Определите товарный сорт партии муки	
5. Сделайте экспертное заключение о качестве товара	

Ответить на поставленные вопросы.

Задания	Ответ
1. Какие категории качества установлены для свежей плодоовощной продукции?	
2. По каким показателям проводят экспертизу качества свежих томатов?	
3. Как классифицируются переработанные плоды и овощи в зависимости от методов консервирования?	
4. Что такое плодоовощные консервы?	
5. Какие факторы формируют качество плодоовощных консервов?	

Задача 2. Определите вид печенья и сформулируйте заключение о качестве, если известно, что печенье Шахматное имеет правильную форму 65 мм и толщиной 11 мм, края печенья ровные, поверхность с четким рисунком шахматных фигур на лицевой стороне квадрата размером 65 мм на 65 мм, цвет печенья равномерный желто-коричневый, свойственный данному виду печенья, вкус и запах без посторонних признаков, печенье пропеченное, без пустот и следов непромеса, с равномерной пористостью.

Задание: проведите товароведную оценку качества чая черного.

Материалы:

1. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки
2. ГОСТ 32573-2013. Чай черный. Технические условия.
3. Образец чая черного.

План:

1. Сделать анализ маркировки исследуемого образца чая.
2. Провести органолептическую оценку качества исследуемого образца чая и заполнить таблицу 2.
3. Изучить требования ГОСТ 32573-2013 по физико-химическим показателям и выписать показатели качества.
4. Сделать заключение о качестве чая по органолептическим показателям в соответствии с ГОСТ 32573-2013.

А. Анализ маркировки чая черного

Реквизиты по ТР ТС 022/2011	Пример	Исследуемый образец чая (заполнить)
1. Наименование пищевой продукции	Чай черный листовый «Индус»	
2. Состав пищевой продукции	Индийский черный байховый чай из штата Ассам	
3. Количество пищевой продукции	100 г	
4. Дата изготовления пищевой продукции	08.04.21	
5. Срок годности пищевой продукции	08.04.24	
6. Условия хранения пищевой продукции	Хранить в сухом прохладном месте при относительной	

Реквизиты по ТР ТС 022/2011	Пример	Исследуемый образец чая (заполнить)
	влажности воздуха не более 70 %, отдельно от сильно пахнущих веществ	
7. Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции	ООО «Джей Ти», Россия, Приморский край, г. Артем, ул. Солнечная, 46.	
8. Рекомендации и (или) ограничения по использованию	Способ приготовления	
9. Показатели пищевой ценности пищевой продукции	–	
10. Сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО).	отсутствуют	
11. Единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза	присутствует	

В. Органолептическая оценка качества чая черного

Таблица 2 – Органолептическая оценка качества чая черного

Наименование показателя	Требования ГОСТ 32573-2013	Образец чая черного байхового (заполнить)
Внешний вид настоя чая: – листового, – гранулированного, – прессованного	Яркий прозрачный. Чистый, цвет от темно-красного до темно-коричневого	
Аромат и вкус настоя чая: – листового, – гранулированного, – прессованного	Нежный аромат, терпкий вкус. Приятный аромат, с терпкостью вкуса	
Цвет разваренного чайного листа чая: – листового, – гранулированного, – прессованного	Однородный, коричнево-красный или коричневый. Достаточно ровный, темно-коричневый	
Внешний вид чая: – листового, – гранулированного, – прессованного	Однородный, ровный, хорошо скрученный. Достаточно ровный сферической или продолговатой формы. Спрессованная плитка, поверхность гладкая, края ровные	

С. Задание: выписать в таблицу три требования ГОСТ по физико-химическим показателям.

Таблица 3 – Физико-химические показатели качества чая черного

Наименование показателя	Требования ГОСТ 32573-2013

Д. Заключение о качестве исследуемого образца чая.

Примерные тестовые задания

1. Из просо получают следующие виды круп:
 - а) пшено шлифованное;
 - б) пшеничную крупу;
 - в) манную крупу.
2. По качеству пшено шлифованное делят:
 - а) в/с, 1-й, 2-й, 3-й сорта;
 - б) марки М, МТ, Т;
 - в) 1, 2, 3 номера.
3. Из гречихи вырабатывают:
 - а) ядрицу, гречиху, продел;
 - б) ядрицу, ядрицу быстрорастваривающуюся, продел, продел быстрорастваривающийся;
 - в) ядрицу, продел.
4. В зависимости от назначения муку вырабатывают:
 - а) пшеничной, ржаной, макаронной;
 - б) хлебопекарной, макаронной, диетической, пищевой, кулинарной;
 - в) хлебопекарной, макаронной, пшеничной.
5. В зависимости от вида муки хлеб делят на:
 - а) ржаной, пшеничный;
 - б) ржаной, пшеничный, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной;
 - в) соевый, пшеничный.
6. Овощи, в которых преобладает крахмала:
 - а) морковь, свекла;
 - б) огурцы, кабачки;
 - в) картофель;
 - г) тыква.
7. Натуральными консервами являются
 - а) зеленый горошек, консервированная свекла и морковь;
 - б) свекольник, консервированная свекла и морковь;
 - в) свекольник, щи, борщ;
 - г) голубцы, зеленый горошек, фаршированный перец.
8. Гомогенизированные консервы — это консервы ...
 - а) прошедшие термическую обработку под давлением;
 - б) приготовлены из высококачественного сырья;
 - в) прошедшие тонкое измельчение до однородной консистенции;

- г) приготовленные в вакуум-аппарате.
9. Основные вещества, изменяющиеся в свежих овощах при квашении:
- а) клетчатка, витамины;
 - б) сахара, витамины;
 - в) углеводы, минеральные вещества;
 - г) сахара.
10. Вещества, образующиеся при квашении свежих плодов и овощей:
- а) витамины;
 - б) сахара и молочная кислота;
 - в) витамины, сахара;
 - г) молочная кислота и спирт.
11. «Байховый» чай — ...
- а) прессованный в плитки;
 - б) рассыпчатый чай из скрученных листочков;
 - в) гранулированный чай из трав;
 - г) сбор сушеных трав.
12. Плодовым натуральным соком называется:
- а) клеточный сок, полученный из одного вида плодов без добавок;
 - б) сок плодов с добавками идентичными натуральным;
 - в) сок, отжатый из плодов с мякотью;
 - г) сок, полученный из концентрированного сока.
13. Типы байхового чая:
- а) черный, красный, желтый, зеленый;
 - б) черный, красный, коричневый, желтый, зеленый;
 - в) черный, красный, коричневый, желтый, зеленый пакетированный;
 - г) плиточный и кирпичный.
14. Происхождение красного байхового чая:
- а) индийский;
 - б) китайский;
 - в) цейлонский;
 - г) вьетнамский.
15. Плиточный чай относится к:
- а) байховому;
 - б) экстрагированному;
 - в) прессованному;
 - г) гранулированному.
16. Байховый чай, имеющий сильно выраженный терпкий вяжущий вкус:
- а) желтый;
 - б) зеленый;
 - в) черный;
 - г) красный.
17. Кофеоль — это ...
- а) комплекс веществ, обуславливающих аромат чая;
 - б) комплекс веществ, обуславливающих аромат кофе;
 - в) вытяжка из молотого кофе;
 - г) вытяжка из чая.
18. Цветочный мед по происхождению делится:
- а) монофлорный и полифлорный;

- б) монофлорный и падевый;
 - в) полифлорный и липовый;
 - г) падевый и цветочный.
19. Сахаристые кондитерские изделия включают:
- а) сахар, мед, вафли;
 - б) вафли, сахар, карамель;
 - в) конфеты, карамель, пряники;
 - г) конфеты, карамель, варенье.
20. Мучные кондитерские изделия включают:
- а) печенье, варенье, зефир, пастила;
 - б) печенье, крекер, торты, пряники;
 - в) печенье, крекер, зефир, пряники;
 - г) вафли, сахар, карамель.
21. Зефир относят к группе кондитерских изделий:
- а) конфеты;
 - б) пастильные;
 - в) мармелад;
 - г) карамель.
22. Основной углевод сахарной свеклы и сахарного тростника:
- а) мальтоза;
 - б) сахароза;
 - в) глюкоза;
 - г) клетчатка.

Критерии оценивания практических заданий

Баллы	Критерий
«Зачтено»	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
	Задание выполнено полностью, не требует доработки
«Не зачтено»	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок

Критерии оценки тестовых заданий

Оценка по тесту выставляется пропорционально доле правильных ответов:

- 85–100 % — оценка «отлично»;
- 80–70 % — оценка «хорошо»;
- 69-50 % — оценка «удовлетворительно»;
- менее 50 % правильных ответов — оценка «неудовлетворительно».

Задания для самостоятельной работы

Самостоятельная работа включает в себя изучение материала курса, поиск необходимой информации, выполнение и закрепление заданий, полученных на практических занятиях, выполнение тестовых заданий и участие в форумах по соответствующим темам.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
модуля
«Товароведение и экспертиза качества товаров
животного происхождения»

1. Аннотация

Данный модуль направлен на изучение и получение базовых знаний в области товароведения и экспертизы качества продуктов животного происхождения. В рамках модуля программы слушатели изучают теоретические вопросы, связанные с профессиональной деятельностью товароведа-эксперта, знакомятся с ключевыми нормативно-правовыми документами, регулирующими качество и безопасность товаров животного происхождения, получают знания по формированию и оценке качества продовольственных товаров животного происхождения, а также учатся проводить товароведную экспертизу товаров. Кроме того, слушатели узнают, как оценивать качество продовольственных товаров и выявлять фальсифицированную продукцию. Цель модуля — подготовить слушателей к экспертизе товаров животного происхождения и составлению обоснованного заключения об их качестве.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РО1. Применять нормативные правовые акты и стандарты в области качества и безопасности при проведении товароведной экспертизы.

РО2. Устанавливать соответствие продукции маркировочным данным индивидуальной, потребительской, транспортной тары на стадии хранения, эксплуатации, перевозки, реализации.

РО3. Определять номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества товара и устанавливать соответствия продукции условиям договоров, положениям стандартов, нормативно-технических документов, сроков хранения (годности), реализации.

РО4. Оценивать основные показатели качества и безопасности товаров однородных групп продовольственных товаров различными методами (органолептический и инструментальный) и устанавливать градации качества.

РО5. Использовать методы идентификации для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

РО6. Проводить товароведную экспертизу и составлять акт экспертизы.

Дисциплины модуля:

- «Товароведение и экспертиза качества молочных товаров» (16 часов).
- «Товароведение и экспертиза качества мясных товаров» (16 часов).
- «Товароведение и экспертиза качества рыбных товаров» (16 часов).
- «Товароведение и экспертиза качества пищевых жиров» (16 часов).

2. Содержание

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 3. Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения (64 часа)			
<i>Дисциплина «Товароведение и экспертиза качества молочных товаров»</i>			
Тема 1. Классификация и ассортимент молока и молочных товаров (3,5 ч.)	Пищевая ценность. Классификация и ассортимент молока и молочных товаров (0,5 ч.)	–	Факторы, формирующие и сохраняющие качество молочных товаров. Выполнение тестовых заданий (3 ч.)
Тема 2. Товароведная оценка качества отдельных групп молочных товаров. Характеристика отдельных групп молочных товаров по пищевой ценности, сырью, технологии, оценке качества (10 ч.)	Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных товаров, сливочного масла, сыров, мороженого (3 ч.)	Практическое занятие: товароведная экспертиза молока и молочных товаров (4 ч.).	Изучение нормативной документации для группы молочных товаров, методов оценки качества (3 ч.)
Тема 3 Упаковка, маркировка, хранение молока и молочных товаров (2,5 ч.)	Упаковка, маркировка, хранение молочных товаров (0,5 ч.)	–	Новые виды упаковки. Требования к упаковке молочных товаров (2 ч.)
<i>Дисциплина «Товароведение и экспертиза качества мясных товаров»</i>			
Тема 1. Классификация и ассортимент мясных товаров (1,5 ч.)	Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент мясных товаров (0,5 ч.)	–	Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных товаров (1 ч.)
Тема 2. Товароведная оценка качества мясных товаров. Характеристика отдельных групп мясных товаров по пищевой ценности, сырью, технологии, оценке качества (13 ч.)	Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы. Характеристика мясных товаров. Яйца и яичные товары (3 ч.)	Товароведная экспертиза мяса, колбасных изделий, консервов, куриных яиц (4 ч.)	Изучение нормативной документации, методов оценки качества (6 ч.)
Тема 3. Упаковка, маркировка, хранение мясных товаров (1,5 ч.)	Упаковка, маркировка, хранение мясных товаров (0,5 ч.)	–	Новые виды упаковки. Требования к упаковке мясных товаров (1 ч.)
<i>Дисциплина «Товароведение и экспертиза качества рыбных товаров»</i>			
Тема 1. Классификация и ассортимент рыбных товаров (3,5 ч.)	Классификация промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность (0,5 ч.)	–	Автолитические изменения в рыбе и их влияние на качество. Характеристика основных

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
			промысловых семейств рыб. Выполнение тестовых заданий (3 ч.)
Тема 2. Товароведная оценка качества отдельных групп рыбных товаров. Характеристика отдельных групп рыбных товаров (10 ч.)	Рыба мороженая. Способы замораживания и их влияние на качество рыбы. Ассортимент и показатели качества. Солёные рыбные товары. Способы посола, ассортимент, показатели качества. Копченая рыба, способы копчения, ассортимент и показатели качества (3 ч.).	Практическая работа: товароведная экспертиза рыбных консервов и пресервов (4 ч.)	Общие сведения о рыбе и нерыбных морепродуктах. Факторы, формирующие качество рыбных товаров. Нерыбные объекты водного промысла (3 ч.)
Тема 3. Упаковка, маркировка, хранение рыбных товаров (2,5 ч.).	Упаковка, маркировка, хранение рыбных товаров (0,5 ч.)	–	Требования к упаковке рыбных товаров (2 ч.)
Дисциплина «Товароведение и экспертиза качества пищевых жиров»			
Тема 1. Классификация и ассортимент пищевых жиров. Пищевая ценность. Значение в питании (3,5 ч.)	Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент пищевых жиров (0,5 ч.)	–	Факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых жиров. Выполнение тестовых заданий (3 ч.)
Тема 2. Товароведная оценка качества пищевых жиров. Общие и специфические показатели качества. Дефекты (10 ч.)	Товароведная характеристика растительных масел, животных топленых жиров, майонеза, маргарина (3 ч.)	Практическая работа: товароведная экспертиза растительных масел, спреда, майонеза, маргарина (4 ч.)	Изучение нормативной документации, методов оценки качества (3 ч.)
Тема 3. Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров (2,5 ч.)	Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров (0,5 ч.)	–	Новые виды упаковки. Требования к упаковке пищевых жиров (2 ч.)

3. Условия реализации программы модуля

Организационно-педагогические условия реализации дисциплины

Обучение по программе профессиональной переподготовки «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные

и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru>). Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чате программы. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации дисциплины

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SalutJazz.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По программе разработан электронный учебно-методический комплекс (УМК) — электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

Учебно-методический комплекс содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебно-метод. комплекс [для студентов всех форм обучения специальности 100800.62 «Товароведение», специальности 100700.62 «Торговое дело»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Г.Г. Чепелева, О.Ю. Веретнова. – Красноярск: СФУ, 2014. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>.

2. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2013. – 660 с.

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ ред. от 13.07.2015 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>.

4. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Тесты / С.А. Страхова. – М.: Дашков и К, 2014. – 164 с.

5. Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки»: Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293800/4293800542.pdf>.

6. Технический регламент таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден 09.12.2011 Комиссия Таможенного союза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293799/4293799226.htm>.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Для получения по дисциплинам оценки «зачтено», слушателю необходимо получить не менее 60 % баллов от общего количества по каждой дисциплине.

Для формирования оценки за экзамен используется следующая шкала оценок.

Шкала и критерии оценки знаний

Количество баллов по курсу	% содержание	Оценка по традиционной системе
60–54	100–90	отлично
53–45	89–75	хорошо
44–39	74–65	удовлетворительно
38–0	64–0	неудовлетворительно

Примеры практических заданий по дисциплинам модуля

Примеры практических заданий

Задание: решите ситуационные задачи.

1. В универсам 01.10.00 поступила партия рыбных консервов в масле в количестве 300 единиц транспортной тары. При приемке консервов по количеству и качеству отклонений от сопроводительных документов установлено не было. Через год хранения в процессе подготовки консервов к реализации в данной партии обнаружены банки со скрытым дефектом — бомбажом в количестве 50 банок в запечатанной транспортной таре. Объясните возможные причины появления недоброкачественной продукции. Каковы

условия хранения рыбных консервов в масле? Ваши действия в данной ситуации? Какими документами Вы будете пользоваться?

2. Каковы санитарно-гигиенические нормы по микробиологическим показателям для рыбы мороженой и охлажденной, горячего и холодного копчения? Объясните, почему в свежей рыбе нормы показателя общего микробного обсеменения выше, чем в рыбе копченой, а в рыбе холодного копчения – выше, чем в рыбе горячего копчения. Ваши действия при получении рыбной продукции без гигиенического сертификата?

3. В специализированный магазин «Молочные продукты» от комбината «ХХХ» поступила партия ряженки марки «Веселая бурёнка». Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2 %, белка 1,4 %, СОМО 12,3 %. Сделайте заключение о качестве данной партии ряженки.

4. В гипермаркет «Огонек» поступила партия краковских колбас полукопчёных высшего сорта. При проведении приёмки по количеству и качеству было установлено: батоны в виде колец с внутренним диаметром 15 см, батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, у пяти батонов повреждена оболочка, консистенция упругая, фарш равномерно перемешан, массовая доля влаги 47 %, массовая доля поваренной соли 3,7%. Дайте заключение о качестве данной партии колбасы.

5. Маргарин столовый молочный имеет: вкус — чистый, кисло-молочный; аромат — выраженный кисло-молочный; консистенцию при 18°C — легкоплавкую, пластичную; внешний вид — цвет светло-желтый, однородный, поверхность сухая, матовая на срезе; содержание соли — 0,8%; содержание жира — 82,2 %. При определении кислотности на титрование навески 4 г израсходовано 1,5 мл 0,1 н раствора щелочи. $K=0,987$. Сделайте заключение о качестве маргарина.

6. Дайте заключение о качестве майонеза «Горчичный», который имеет острый привкус с запахом горчицы вкус и запах, однородную консистенцию. Кремоватый с желто-коричневатым оттенком цвет, однородный, содержание жира 38,1 %, влаги 48,7 %, кислотность в пересчете на уксусную кислоту 2,1 %, стойкость эмульсии (выделившийся жир) — 1,9 %.

Примерные тестовые задания

1. Тело, покрытое рядами «жучек», характеризует семейство:
 - а) лососевых;
 - б) сельдевых;
 - в) осетровых;
 - г) карповых.
2. Стерлядь — это рыба семейства:
 - а) сельдевых;
 - б) лососевых;
 - в) осетровых;
 - г) хариусовых.

3. По наличию жирового плавника, расположенного за первым спинным, можно отличить семейство:

- а) осетровых;
- б) лососевых;
- в) карповых;
- г) щучьих.

4. Жабры у доброкачественной охлажденной рыбы должны быть:

- а) бледные;
- б) серые;
- в) розовые;
- г) белые.

5. Укажите причины возникновения бродящего молока:

- а) молока последних дней лактации;
- б) бактерии, дрожжи – возбудители;
- в) пороки связаны с замораживанием;

6. К какой группе сыров относится колбасный сыр?

- а) твердые сыры;
- б) плавленые сыры;
- в) мягкие сыры.

7. Какой рисунок характерен для Швейцарского сыра?

- а) крупные, редко расположенные глазки;
- б) щелевидный рисунок;
- в) отсутствует рисунок.

8. Какой белок молока в основном находится в твороге?

- а) альбумин;
- б) глобулин;
- в) казеин.

9. Что отличает йогурты от других кисломолочных напитков?

- а) кислотность;
- б) жирность;
- в) повышенное содержание сухих веществ.

10. Индекс мясной промышленности в маркировке рыбных консервов обозначается буквами:

- а) М;
- б) Р;
- в) К.

11. Ткани мяса, имеющие низкую пищевую ценность:

- а) мышечная;
- б) соединительная;
- в) жировая;
- г) хрящевая.

12. Срок, в течение которого, яйца являются диетическими:

- а) в течение 5 суток;
- б) в течение 7 суток после снесения;
- в) массой 40 г;

- г) в течение 30 суток после снесения.
13. Изделия, которые относят к вареным колбасам:
- а) сосиски охотничьи, сардельки;
 - б) колбаса «Русская», «Любительская»;
 - в) колбаса «Одесская», «Талинская»;
 - г) колбаса «Полтавская», «Краковская».
14. Как называется прибор для определения степени свежести яиц:
- а) диафоноскоп;
 - б) люминоскоп;
 - в) овоскоп.
15. Отличительные особенности производства консервов от пресервов:
- а) стерилизация;
 - б) введение консервантов;
 - в) герметическая закатка;
 - г) пастеризация.
16. Ядра косточек плодов в качестве масличного сырья используются для получения масла:
- а) оливковое;
 - б) кукурузное, хлопковое;
 - в) подсолнечное,
 - г) соевое.
17. Маргарины разделяют на:
- а) твердые, мягкие, жидкие;
 - б) маргарины бутербродные, масло мягкое и смеси топленые;
 - в) классические, полужирные, жирные;
 - г) маложирный, жирный, высокожирный.
18. Процесс удаления запаха при производстве растительных масел носит название...
- а) аэрация;
 - б) дезодорация;
 - в) вымораживание.

Критерии оценивания практических заданий

Баллы	Критерий
«Зачтено»	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
	Задание выполнено полностью, не требует доработки
«Не зачтено»	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок

Критерии оценки тестовых заданий

Оценка по тесту выставляется пропорционально доле правильных ответов:

- 85–100 % — оценка «отлично»;
- 80–70 % — оценка «хорошо»;
- 69-50 % — оценка «удовлетворительно»;
- менее 50 % правильных ответов — оценка «неудовлетворительно».

Задания для самостоятельной работы

Самостоятельная работа включает в себя изучение материала курса, поиск необходимой информации, выполнение и закрепление заданий, полученных на практических занятиях, выполнение тестовых заданий и участие в форумах по соответствующим темам.

Программу составили:

Канд. биол. наук, доцент

И.В. Дойко

Канд. биол. наук, доцент

О.А. Стародуб

Канд. с-х. наук, доцент

И.А. Зобнина

Канд. техн. наук, доцент

О.Ю. Веретнова

Старший преподаватель

Е.А. Федченко

Руководитель программы:

Д-р пед. наук, доцент,
зав кафедрой товароведения
и экспертизы товаров ИТиСУ СФУ

И.В. Кротова