

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

13 » *февраля* 2025 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Теоретические основы товароведения и экспертиза качества
продовольственных товаров»**

Красноярск 2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Теоретические основы товароведения и экспертиза качества продовольственных товаров»

Форма обучения: очно-заочная, с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.
 Срок обучения: 114 часа.

№ п/п	Наименование модулей (курсов)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы		СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Практ. и семинарские занятия		
1	Теоретические основы товароведения	16	8	4	4	8	Зачет
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	Зачет
8	Итоговая аттестация	2				2	Зачет в форме итогового тестирования
		114	56	28	28	58	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Теоретические основы товароведения и экспертиза качества продовольственных товаров»

Категория слушателей: сотрудники лабораторий, экспертных организаций, широкий круг потребителей.

Срок обучения: 114 часов.

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

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практ. и семинарские занятия		
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
3.3	Загрязнение сырья и товаров веществами химического и биологического происхождения	6	2	1	1	4	PO1–PO3
4	<i>Сенсорный анализ продовольственных товаров</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO4</i>
4.1	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов. Компоненты и сенсорные свойства продуктов	4	2	1	1	2	PO1–PO4

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практ. и семинарские занятия		
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	<i>Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO4</i>
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	<i>Идентификация и фальсификация продовольственных товаров</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO5</i>
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	<i>Экспертиза качества продовольственных товаров</i>	16	8	4	4	8	<i>PO1–PO6</i>
7.1	Классификация товарных экспертиз. Основные виды товарных экспертиз, и их особенности	4	2	1	1	2	PO1–PO6
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
8	Итоговая аттестация	2				2	PO1–PO6
	Всего	114	56	28	28	58	

Календарный учебный график*
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Теоретические основы товароведения и экспертиза качества продовольственных товаров»

Наименование модулей (курсов)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)			
			Лекция	Практ. и семинарские занятия	СРС	Итоговый контроль
Теоретические основы товароведения	1	16	4	4	8	Зачет
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	Зачет
Итоговая аттестация	6	2			2	Зачет в форме итогового тестирования
ИТОГО	114	56	28	28	58	

*Календарный учебный график составляется для программ повышения квалификации 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

Программа повышения квалификации «Теоретические основы товароведения и экспертиза качества продовольственных товаров» направлена на изучения и приобретение базовых знаний, понятий в области теории товароведения и экспертизы товаров. В рамках 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.

1.2. Цель программы

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

1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)

Программа повышения квалификации «Теоретические основы товароведения 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).

А/02.5 Проведение товарной экспертизы в организации.

В/02.6 Проведение товароведческой экспертизы (по видам).

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате успешного освоения программы «Теоретические основы товароведения и экспертиза качества продовольственных товаров» слушатели будут способны:

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

1.5. Категория слушателей

Сотрудники испытательных лабораторий, товароведы, продавцы и другие лица, имеющие отношение к оценке качества пищевой продукции.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Среднее профессиональное или высшее образование.

1.7. Продолжительность обучения

114 часов, включая самостоятельную работу.

1.8. Форма обучения

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

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

Обучение производится в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>).

При проведении лекций, практических занятий, самостоятельной работы слушателей используется следующее оборудование: компьютер с наушниками или аудиоколонками, микрофоном и веб-камерой.

Программное обеспечение (обновленное до последней версии): браузер Google Chrome, Adobe Flash Player, Java, текстовый редактор.

1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы

Особенности построения программы повышения квалификации:

– в основу проектирования программы положен компетентностный подход;

– выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных дисциплин (модулей);

– использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса

обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;

– применение электронных образовательных ресурсов.

В поддержку программы повышения квалификации разработан электронный курс в системе электронного обучения СФУ «Теоретические основы товароведения и экспертиза качества продовольственных товаров» (<https://e.sfu-kras.ru/>).

1.11. Документ об образовании: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

II. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Обучение по программе повышения квалификации реализовано в формате гибридного обучения. Лекционный материал представляется в виде комплекса текстовых материалов, презентаций. В рамках самостоятельной работы по изучению теоретического материала предполагается выполнение практической работы.

Материально-технические условия реализации дисциплины

Синхронные занятия осуществляются с использованием инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя лекции и обсуждения материала в формате дискуссии. Для проведения синхронных занятий, или вебинаров со спикерами, применяется программа видеоконференцсвязи SaluteJazz.

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, практические занятия на базе испытательной лаборатории (при очной форме обучения).

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По данной программе разработан электронный учебно-методический комплекс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>). УМК содержит: систему навигации (учебно-тематический план, интерактивный график работы, сведения о результатах обучения, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор лекционного материала, нормативные документы, списки основной и дополнительной литературы.

Виды и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа слушателя представляет собой процесс углубления и закрепления теоретических знаний. Она включает в себя ряд видов деятельности, таких как самостоятельное изучение вопросов программы, выполнение индивидуальных заданий, прохождение тестовых испытаний и приобретение опыта работы в рамках электронного курса. Самостоятельная работа слушателей осуществляется в дистанционном режиме на платформе «е-Курсы», где размещён электронный курс.

III. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ

Руководитель программы:

Кротова Ирина Владимировна, доктор педагогических наук, заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров Института торговли и сферы услуг Сибирского федерального университета.

Преподаватели программы:

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

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

Веретнова Ольга Юрьевна, канд. техн. 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.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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» [Электронный ресурс]. – 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. ГОСТ Р ИСО 8586-2-2008. Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Ч. 2. Эксперты по сенсорной оценке. – Введ. 2010-01-01. – М.: Стандартиформ, 2017. – 7 с.

5. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания / А.А. Вытовтов. – СПб.: Гиорд, 2010. – 232 с.

6. Григорян, Е.С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 265 с.

7. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Товароведение», «Торговое дело», «Технология продукции и организация общественного питания», «Экономика» / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. – М.: Дашков и К, 2014.

8. Заворихина, Н.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. – М.: Инфра-М, 2016. – 144 с.

9. 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>.

10. 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.

11. Родина, Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: Учебник для студентов высших учеб. заведений / Т.Г. Родина. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 208 с.

12. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебно-практ. пособие / И.В. Дойко, Г.Р. Рыбакова, Е.А. Федченко. – Красноярск: ФГБОУ ВПО «КГТЭИ», 2011. – 74 с.

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

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

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 активности и участия в дискуссиях в ходе вебинаров, а также качества выполнения заданий в электронном обучающем курсе. Аттестация проводится в виде зачета по темам 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

Основанием для аттестации слушателя по данной программе является получение оценки «зачтено» за все тематические разделы программы.

Для получения оценки «зачтено» в целом по программе повышения квалификации, слушателю необходимо получить не менее 65 % баллов из 100 возможных по итоговому аттестационному тесту.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
программы повышения квалификации
«Теоретические основы товароведения и экспертиза качества
продовольственных товаров»

1. Аннотация

Данная программа направлена на изучения и приобретение базовых знаний, понятий в области теории товароведения и экспертизы товаров. В рамках 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.

Результаты обучения

Слушатель, освоивший программу, 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.

2. Содержание

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Теоретические основы товароведения и экспертизы качества продовольственных товаров (114 часов)			
1. Теоретические основы товароведения			
Тема 1.1. 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 1.2. 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 1.3. 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 1.4. 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.)
2. Техническое регулирование, стандартизация и подтверждение соответствия			
Тема 2.1. Техническое регулирование (5 ч.)	Техническое регулирование: основные понятия, цели, задачи, объекты, участники. Технические	Изучение ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ. <i>Задание 1.</i> Изучить общие	Изучение нормативной документации. Технические регламенты: содержание и

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
	регламенты. Законодательная база технического регулирувания (1 ч.)	положения и ответить на вопросы: 1. Сфера применения; 2. Принципы технического регулирувания; 2. Цели принятия технических регламентов (2 ч.)	применение, порядок разработки, принятия, изменения и отмены. Выполнение тестовых заданий (2 ч.)
Тема 2.2. 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 категию (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 2.3. Подтверждение соответствия (5 ч.)	Подтверждение соответствия, цели и принципы, основные понятия. Формы подтверждения соответствия (1 ч.)	Изучение ФЗ «О техническом регулирувании» 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 регулирувании» 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.)
3. Безопасность продовольственных товаров			
Тема 3.1. Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственных товаров (3 ч.)	Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственных товаров. Нормативные документы,	—	Изучение основных национальных и международных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента безопасности

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
	обеспечивающие безопасность товаров (1 ч.)		продовольственных товаров (2 ч.)
Тема 3.2. 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 3.3. 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.)
4. Сенсорный анализ продовольственных товаров			
Тема 4.1. 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 4.2. 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.)
Тема 4.3. Методы дегустационного	Систематика сенсорных методов и	<i>Задание 2.</i> Использование	Изучение терминологии

Название модуля/ темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
анализа (4 ч.)	общие сведения о них. Методы потребительской оценки. Аналитические методы (1 ч.)	методов в оценке качества товаров (1 ч.)	Выполнение тестовых заданий (2 ч.)
Тема 4.4. 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.)
5. Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена			
Тема 5.1. 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 5.2. 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 5.3. Гигиенические основы текущего санитарно- эпидемиологическог о 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 5.4. 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.)
6. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров			
Тема 6.1. 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 6.2. 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 6.3. Методы идентификации и обнаружение фальсификации продовольственных товаров (4 ч.)	–	Провести идентификацию и выявить фальсификацию на примере группы зерномучных товаров. Решение практических задач (4 ч.)	–
7. Экспертиза качества продовольственных товаров			
Тема 7.1. 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 7.2. 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 7.3. 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.)
Итоговая аттестация			
Итоговая аттестация (2 ч.)			Итоговое тестирование (2 ч.)

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

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие учебный план программы, самостоятельные задания в каждом разделе/теме.

Форма аттестации в целом по программе повышения квалификации — зачет, который формируется при условии получения оценки «зачтено» за все

тематические разделы программы повышения квалификации. Для получения по темам оценки «зачтено», слушателю необходимо получить не менее 65 % баллов из 100 возможных по каждой теме.

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Тема «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 ширина 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.

Тема «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.

Тема «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 В ₁ , мг	
Жиры		Йод, мкг		Витамин В ₂ , мг	
Углеводы		Селен, мкг		Витамин В ₆ , мг	
Кальций, мг		Витамин С, мг		Ниацин, мг	
Фосфор, мг		Витамин А, мкг рет. экв.		Фолаты, мкг	
Магний, мг		Витамин Е, мг ток. экв.		Витамин В 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.

Тема «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.

Тема «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.

Тема «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»

Примеры практических заданий

Задание: решите ситуационную задачу и сделайте вывод.

В магазине на реализации находится колбаса полукопченая «Галлиннская» 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.

Тема «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:

Оценка по тесту выставляется пропорционально доле правильных ответов:

- 65–100 % правильных ответов — «зачтено»;
- менее 65 % правильных ответов — «не зачтено».

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 составил:

Кандидат биологических наук,
доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров
Института торговли и сферы услуг СФУ



И.В. Дойко

Руководитель программы:

Доктор педагогических наук,
заведующий кафедрой товароведения
и экспертизы товаров
Института торговли и сферы услуг СФУ



И.В. Кротова