



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
Ю.В. Сомова

28.04.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ И
ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки (специальность)
38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль/специализация) программы
Товарный консалтинг и экспертиза

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	3
Семестр	5

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
28.03.2025, протокол № 6

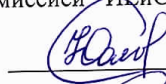
Зав. кафедрой



Н.Л. Медяник

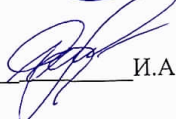
Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
28.04.2025 г. протокол № 5

Председатель



Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:
доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук



И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р техн. наук



И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является: в формировании знаний по товароведению и экспертизе кондитерских и вкусовых товаров, привить основные навыки, необходимые для идентификации и проведения товарной экспертизы.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Физиология питания

Биология

Введение в направление

Теоретические основы товароведения и экспертизы

Биохимия

Пищевая химия

Общая микробиологии

Физико-химические методы исследования сырья и продуктов питания

Учебная -научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Производственная – преддипломная практика

Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-3	Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений
ПК-4	Способен проводить инспекционный контроль качества продукции (работ, услуг)
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации
ПК-4.2	Формирует предложения по предупреждению и устранению

	дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)
--	---

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц 144 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 58,2 акад. часов;
- аудиторная – 54 акад. часов;
- внеаудиторная – 4,2 акад. часов;
- самостоятельная работа – 50,1 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;
- подготовка к экзамену – 35,7 акад. час

Форма аттестации - экзамен, курсовая работа

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Кондитерские товары								
1.1 Вкусовые товары, значение в питании. Товароведная характеристика и экспертиза чая и кофе.	5	2		2/2И	2	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к практической работе.	Защита практической работы.	ПК-3.1
1.2 Товароведная характеристика пряностей, приправ, поваренной соли и уксуса.		2			7	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Тестирование.	ПК-3.1
1.3 Товароведная характеристика минеральной воды, плодоовощных и фруктовых соков.		2	2	2	2	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Защита практической и лабораторной работы. Тестирование.	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2
1.4 Товароведная характеристика газированной воды и напитков; кваса и пива.		2	2/2И	2/2И	4	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными	Защита практической и лабораторной работы. Тестирование.	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2

						библиотеками		
1.5 Товароведная характеристика водки, ликеро-водочных изделий, коньяка, виноградных вин.	5	4	2/2И	4	14	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Защита практической и лабораторной работы. Тестирование.	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2
Итого по разделу		12	6/4И	10/4И	29			
2. Вкусовые товары								
2.1 Крахмал и крахмалопродукты (модифицированный крахмал, патока, патока, глюкоза). Товароведная характеристика сахара, меда.	5	2		2/2И	9	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Защита практической работы. Тестирование.	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2
2.2 Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий.		2	4/4И	4/4И	12,1	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Тестирование. Защита практической и лабораторной работы.	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2
2.3 Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий.		2	8/8И	2/2И		Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Защита практической и лабораторной работы. Тестирование.	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2
Итого по разделу		6	12/12И	8/8И	21,1			
Итого за семестр		18	18/16И	18/12И	50,1		экзамен,кр	
Итого по дисциплине		18	18/16И	18/12И	50,1		экзамен, курсовая работа	

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных и практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует обучающихся в процессе решения задач на практических занятиях, при подготовке к семинарским занятиям, подготовки к тестированиям, контрольной работе, итоговой аттестации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е. С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 265 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005764-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=399953> (дата обращения: 30.04.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Кудзиева, Ф. Л. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Ф. Л. Кудзиева, О. А. Кесаева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2019. — 216 с.

б) Дополнительная литература:

1. Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/60196> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары : учебное пособие. — Минск : Вышэйшая школа, 2009. — 254 с. — ISBN 978-985-06-1568-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/65339> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вестник АПК Ставрополя. - ISSN: 2222-9345. – URL: https://e.lanbook.com/journal/2181#journal_name (дата обращения: 25.04.2023). – Текст : электронный.

4. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 25.04.2023). – Текст :

электронный.

5. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный.

в) Методические указания:

1. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения. Раздел 2: Товароведение и экспертиза кондитерских изделий : учебное пособие / составители Ю. И. Дымова, И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8353-2393-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135247> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: http://www1.fips.ru/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа:

Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся на лабораторных практических занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде выполнения заданий, которые определяет преподаватель.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде подготовки докладов, подготовки к семинарам, контрольной работе и тестированиям, с консультациями преподавателя.

Примерные вопросы тестирования

Тестовый контроль по отдельным темам курса «Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров»

1 Использование пищевого продукта организмом человека характеризуется коэффициентом:

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| а) усвояемости; | в) полезного действия; |
| б) весомости; | г) перевариваемости; |

2 Последовательность алкогольных напитков в порядке убывания в них этилового спирта:

- 1:** коньяк
- 2:** ликер
- 3:** вино
- 4:** пиво

Соответствие между пряностями и используемой в пищу части растений:

- | | |
|---------|--------|
| горчица | семена |
| перец | плод |
| корица | кора |
| имбирь | корень |
| | цветы |
| | листья |

4 Чай делят на байховый, прессованный, экстрагированный в зависимости от:

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| в) потребительских | |
| свойств; | |
| б) вида и размера чаинок; | г) цвета листьев; |

5 Виноградные вина делятся на молодые, выдержанные, марочные, коллекционные в зависимости от:

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| а) срока выдержки; | в) технологии производства; |
| б) сырья; | г) содержания спирта; |

6 Относительная влажность воздуха ниже 75 % рекомендуется при хранении:

- | | |
|-------------------|-----------------|
| а) сахара; | в) вина; |
|-------------------|-----------------|

б) пряностей;

г) чая;

7 Товары, имеющие относительно стабильное качество при хранении:

а) муки;

в) сыр;

б) сахар;

г) ликероводочные изделия;

8 Требования по уровню содержания токсичных элементов в чае содержат показатели:

а) химической безопасности;

в) пищевой ценности;

б) органолептические;

г) сохраняемости;

9 Помутнение, возникающее в результате коагулирования белков при соприкосновении пива с незащищенным металлом оборудования:

а) металлобелковое;

в) белковое;

б) кристаллическое;

г) клейстерное;

10 Разновидностью ликеров, содержащих много сахара, имеющих густую консистенцию и меньшую крепость являются:

а) кремы;

в) аперитивы;

б) бальзамы;

г) пунши;

11 Кондитерские изделия подразделяют на 2 группы: сахаристые и

а) мучнистые; **б)** торты и пирожные; **в)** конфеты; **г)** карамель.

12 Набухающий, окисленный, желирующий - это разновидности ... крахмала.

а) модифицированный; **б)** картофельный; **в)** пшеничный; **г)** кукурузный.

13 Мальтодекстрины - продукты ферментативного гидролиза...

а) мальтодестерины; **б)** амилоза; **в)** амилопектин; **г)** декстрины.

14 Крахмальные зерна состоят из 2 природных фракций - амилозы и ..

а) аминопектина; **б)** мальтоза; **в)** целлюлоза; **г)** гемицеллюлоза.

15 Мучные кондитерские изделия отличаются от сахаристых тем, что в их рецептуру входит

а) сахар; **б)** мука; **в)** орехи; **г)** сахар, мука.

16 Затяжное печенье имеет ... структуру

Правильные варианты ответа:

а) слоистую; **б)** пористую; **в)** твердую; **г)** рыхлую.

17 Мучные кондитерские изделия - это:

а) вафли;

в) конфеты;

б) торты;

г) мармелад;

18 Фруктово-ягодные кондитерские изделия - это:

а) варенье;

в) пряники;

б) карамель, конфеты;

г) зефир, мармелад;

19 Последовательность операций при производстве шоколада:

- 1:** обработка массы
- 2:** формование изделий
- 3:** приготовление шоколадной массы
- 4:** завертка
- 5:** упаковка

20 Быстрее черствеют ...пряники

- а)** сырцовые; **б)** заварные; **в)** глазированные; **г)** фруктовые.

Вопросы по темам

Фруктово-ягодные кондитерские изделия

1. Что является желирующей основой при изготовлении фруктово-ягодного и желейного мармелада?
2. По каким признакам формируется ассортимент фруктово-ягодного и желейного мармелада? Назовите его.
3. Назовите виды пастилы, особенности рецептуры и ассортимента.
4. Сравните требования к качеству мармелада и пастилы.
5. Перечислите общие и отличительные признаки варенья, джема, повидла, цукатов.
6. В каких случаях варенье, повидло и джем выпускаются сортом не выше первого?
7. Какие виды порчи возможны при хранении пастилы, мармелада, варенья?

Шоколад и какао-порошок

1. В чем состоит пищевая и вкусовая ценность шоколада?
2. Какие технологические операции производства шоколада влияют на формирование аромата, вкуса и цвета?
3. Чем отличается десертный шоколад от обыкновенного?
4. Что такое сахарное и жировое поседение шоколада? Назовите причины, их вызывающие.
5. Как получается какао-порошок? Его разновидности и требования к качеству.
6. Что такое какао-напитки? Назовите особенности их состава.

Карамельные изделия

1. На основе какой патоки можно получить стойкую к увлажнению карамель? Объясните, почему.
2. Какие операции производства карамели влияют на ее гигроскопичность?
3. Чем отличается молочная и мягкая карамель от других видов? Дайте характеристику и назовите ассортимент.
4. Какие дефекты внешнего вида карамели не допустимы ГОСТом?
5. От чего зависит минимальная норма начинки в карамели?
6. С какими дефектами карамель допускается к реализации в строго ограниченном ГОСТом количестве?
7. Какие факторы влияют на сохраняемость карамели?

Конфетные изделия

1. Сравните помадную и карамельную массы по рецептуре, технологии изготовления, структуре и свойствам.
2. Дайте классификацию конфет в зависимости от способов изготовления и отделки, а также от вида конфетных масс.
3. Каково различие между конфетами, глазированными шоколадной глазурью, и шоколадными конфетами с начинкой (типа «Ассорти»)?
4. Охарактеризуйте конфеты из марципановой, пралиновой и кремовой конфетных масс.
5. Какие конфеты имеют гарантийный срок хранения менее 15 дней? Чем лимитируется их гарантийные сроки хранения?

6. Дайте классификацию ириса по рецептуре, структуре и консистенции.
7. Сравните требования к качеству карамельных и конфетных изделий.
8. Как классифицируют драже по ГОСТу в зависимости от корпуса и накатки?

Мучные кондитерские изделия

1. Дайте характеристику печенья сахарного, затяжного, сдобного, крекера и галет. Назовите их отличительные признаки.
2. По каким признакам формируется ассортимент печенья сахарного, затяжного, сдобного, крекера и галет?
3. Чем по рецептуре отличаются пряники от печенья?
4. В чем состоит отличие заварных пряников от сырцовых?
5. По каким признакам дифференцированы сроки хранения пряников?
6. Дайте классификацию пирожных и тортов по виду выпеченного полуфабриката?
7. Какие начинки применяют при изготовлении вафель? Их характеристика и ассортимент видов.
8. Чем лимитируются гарантийные сроки хранения пирожных, тортов, вафель?

Задания для текущего контроля знаний студентов

Первая работа

Вариант 1.

1. Факторы формирующие и сохраняющие качество сахара-песка и сахара рафинада.
2. Хранение шоколада и какао-порошка. Условия и сроки хранения.

Вариант 2.

1. Упаковка, условия и сроки хранения сахара-песка и крахмала.
2. Сравнительная характеристика печенья сахарного и затяжного по производству и рецептуре.

Вариант 3.

1. Особенности химического состава и пищевой ценности цветочного и падевого меда.
2. Сравнительная характеристика печенья, пряников, пирожных и тортов по условиям и гарантийным срокам хранения.

Вариант 4.

1. Факторы, формирующие и сохраняющие качество карамели.
2. Ассортимент пирожных и тортов.

Вариант 5.

1. Факторы, формирующие качество конфет.
2. Сравнительная характеристика печенья сахарного и сдобного по рецептуре, процессам производства, внешнему виду, продолжительности хранения.

Вариант 6.

1. Ассортимент мармелада и пастилы. Краткая характеристика.

2. Сравните требования к качеству печенья, пряников и вафель по органолептическим и физико-химическим показателям.

Вторая работа

Вариант 1.

1. Сравнительная характеристика натуральных и купажированных плодово-ягодных соков по составу, сырью, требованиям к качеству.
2. Ароматизированные вина: сырье, особенности производства, требования к качеству.

Вариант 2.

1. Отличие черного байхового чая от зеленого по химическому составу, технологии производства, качеству и срокам хранения.
2. Классификация и ассортимент плодово-ягодных вин, требования к качеству, хранение.

Вариант 3.

1. Хранение чая: условия и сроки, процессы, происходящие при хранении. Дефекты чая.
2. Болезни и дефекты виноградных вин.

Вариант 4.

1. Процессы, происходящие при обжаривании кофе и их влияние на формирование потребительских свойств продукта.
2. Сравнительная характеристика полусухих и полусладких натуральных виноградных вин по технологии производства, требованиям к качеству, хранение.

Вариант 5.

1. Сравнительная характеристика столовых и лечебных минеральных вод. Требования к качеству, хранение.
2. Дегустация виноградных вин: условия и правила проведения. Органолептические показатели качества вин.

Вариант 6.

1. Овощные соки: сырье, особенности производства, классификация, требования к качеству.
2. Игристые вина – шампанское. Способы шампанзации. Маркировки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Примеры ситуационных задач

Ситуация. В экспертную организацию поступила заявка от руководства магазина «Чай» на проведение экспертизы нескольких товарных партий черного байхового чая. К заявке было приложено качественное удостоверение (Таблица 5.3) После рассмотрения заявки руководство экспертной организации приняло решение о направлении в магазин группы экспертов для проведения экспертизы.

Пояснение: каждый эксперт в группе должен проводить товароведную экспертизу с одной товарной партией, но после получения конечных результатов в группе и совместное принятие решений, представляемых в виде экспертного заключения. Преподаватель выступает в роли руководителя экспертной организации, дает задание экспертам (студентам), подписывает наряды.

Задание 1 Укажите, какие документы должны быть у экспертов для проведения экспертизы. Какие действия должны осуществить эксперты перед началом экспертной оценки?

Вопросы для подготовки к экзамену

1 Кондитерские товары: понятие, назначение. Общая классификация. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров

2 Состояние рынка: приоритетные подгруппы и виды кондитерских товаров, источники насыщения рынка.

3 Потребность в кондитерских товарах, направления формирования ассортимента и повышение качества кондитерских изделий, соотношение отечественной и импортной продукции.

4 Крахмал. Пищевая ценность. Строение и свойства. Виды и сорта. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

5 Экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов.

6 Состояние и перспективы производства, потребления и торговли сахаром, его заменителями и медом. Сахар. Общая характеристика. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность.

7 Сахар – песок. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их выявления.

8 Сахар – рафинад. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сущность процесса рафинации. Показатели качества. Дефекты сахара – рафинада, причины их возникновения и меры предупреждения.

9 Оценка качества сахара: идентифицирующие признаки, показатели качества. Упаковка и маркировка, хранение и транспортирование.

10 Мед. Пищевая ценность. Виды. Химический состав и свойства меда разных видов. Фальсификация натурального меда и способы обнаружения ее. Показатели качества. Дефекты, причины их вызывающие, и меры предупреждения.

11 Факторы, сохраняющие качество сахара, заменителей сахара и меда: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения (режим, размещение, санитарно – гигиеническое состояние складов и транспортировочных средств), сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия их реализации в торговле. Изменение качества при хранении.

12 Экспертиза качества сахара и меда.

13 Классификация кондитерских изделий. Сырье, используемое при производстве кондитерских изделий и его влияние на качество: основное (сахар, заменители сахара, патока, глюкоза, мука, желирующие вещества, пенообразователи и т.д.) и вспомогательное (пищевые красители, кислоты, ароматизаторы, эмульгаторы, соли – модификаторы, разрыхлители и т.д.)

14 Карамельные изделия. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Состав и свойства карамельной массы.

15 Карамельные изделия. Характеристика начинок. Ассортимент карамели. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Пути совершенствования ассортимента и повышение качества.

16 Экспертиза качества карамельных изделий.

17 Мармелад. Общая характеристика. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства отдельных видов. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

18 Пастильные изделия. Общая характеристика. Виды. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства

отдельных видов. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

19 Варенье, джем, повидло, желе и др. Общая характеристика. Виды и сорта. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Ассортимент. Пути формирования ассортимента фруктово – ягодных кондитерских изделий. Новое в ассортименте.

20 Шоколад. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество обыкновенного и десертного шоколада: сырье, процессы производства. Ассортимент. Основные направления формирования ассортимента. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

21 Какао – порошок. Химический состав и пищевая ценность. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

22 Конфеты. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент конфет. Пути формирования ассортимента. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры их предупреждения.

23 Экспертиза качества конфет.

24 Халва. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

25 Мучные кондитерские изделия. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность.

26 Печенье. Общая характеристика. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Показатели качества.

27 Галеты, крекер. Общая характеристика. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества.

28 Пряничные изделия. Общая характеристика. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Показатели качества.

29 Торты и пирожные. Общая характеристика. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Показатели качества.

30 Особенности химического состава и пищевой ценности мучных кондитерских изделий. Дефекты мучных кондитерских изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.

31 Кондитерские изделия специального назначения: детские, витаминизированные, диетические, лечебные. Виды. Химический состав, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

32 Упаковка и маркировка отдельных видов кондитерских изделий. Факторы, сохраняющие качество кондитерских изделий: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения отдельных видов кондитерских изделий (режимы, размещение, санитарно-гигиеническое состояние складов и транспортных средств), уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации.

33 Изменение качества при хранении кондитерских изделий. Сроки хранения кондитерских изделий. Потери при хранении, виды потерь, процессы их вызывающие и пути сокращения. Контроль качества кондитерских изделий в торговле.

34 Экспертиза качества кондитерских изделий.

35 Общая характеристика вкусовых товаров. Особенности состава. Физиологически активные вещества вкусовых товаров, их влияние на организм человека. Вредное действие алкоголя и алкалоидов на организм человека. Классификация вкусовых товаров.

36 Чай. Пути совершенствования ассортимента, повышения качества и сокращения потерь чая. Химический состав чайного листа и готового продукта. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, способы его переработки.

37 Чай байховый черный, зеленый, желтый. Особенности производства. Фабричные и торговые сорта. Новое в технологии производства чая. Прессованный чай: плиточный, таблетизированный, кирпичный. Особенности технологии производства и их влияние на формирование качества. Концентрат чая: сухой, жидкий. Особенности технологии производства и их влияние на качество.

38 Экспертиза качества чая.

39 Показатели качества чая. Дефекты чая, причины их возникновения и меры предупреждения. Чайные напитки. Их характеристика. Использование. Отличие от чая.

40 Факторы, сохраняющие качество чая и чайных напитков: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка, санитарно – гигиеническое состояние складов и транспортных средств, уход за чаем при хранении; подготовка к продаже и условия реализации в торговле.

41 Кофе. Общая характеристика. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Химический состав кофейных зерен. Процессы, происходящие в кофе при обжарке, их влияние на формирование вкуса и аромата. Формирование торгового ассортимента кофе.

42 Факторы, сохраняющие качество кофе и кофейных напитков: тара, упаковочные материалы, расфасовка и упаковка, маркировка, условия транспортирования, условия и сроки хранения, санитарно – гигиеническое состояние складов и транспортных средств, уход за кофе и кофейными напитками при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества при хранении.

43 Экспертиза качества кофе.

44 Поваренная соль. Общая характеристика. Значение соли в питании. Происхождение, способы получения и обработки. Виды. Химический состав соли различных видов. Номера помолов. Требования к качеству. Дефекты и пути их устранения.

45 Факторы, сохраняющие качество пряностей, поваренной соли, уксуса: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, санитарно – гигиеническое состояние складов и транспортных средств, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества при хранении.

46 Экспертиза качества пряностей и приправ.

47 Безалкогольные напитки. Общая характеристика. Значение в питании. Классификация. Основные направления формирования ассортимента. Минеральные воды. Общая характеристика. Классификация. Ассортимент. Особенности химического состава и назначение минеральных вод различных групп и видов. Значение минерализации воды для организма человека.

48 Плодово – ягодные и овощные соки и соки – напитки. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Факторы, влияющие на качество. Ассортимент.

49 Газированные напитки, газированная вода в потребительской таре. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.

50 Сиропы и экстракты. Химический состав и пищевая ценность. Особенности их получения и использования. Ассортимент. Негазированные безалкогольные коктейли. Особенности состава и получения. Ассортимент.

51 Показатели качества безалкогольных напитков. Особенности оценки качества напитков различных групп и видов. Балльная оценка. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Контроль качества безалкогольных напитков в торговле.

52 Розлив и маркировка безалкогольных напитков. Факторы, сохраняющие качество безалкогольных напитков: тара, упаковочные материалы, условия

транспортирования, условия и сроки хранения, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества при хранении.

53 Экспертиза качества безалкогольных напитков.

54 Пиво. Общая характеристика. Действие пива на организм человека. Классификация. Отличительные особенности основных сортов. Факторы, формирующие качество.

55 Факторы, сохраняющие качество пива: тара, упаковочные материалы, упаковка, условия транспортирования, условия и сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Контроль качества в торговле. Изменение качества при хранении.

56 Экспертиза качества слабоалкогольных напитков.

57 Влияние алкоголя на организм человека. Спирт. Значение. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Показатели качества.

58 Водка. Общая характеристика. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Показатели качества.

59 Ликеро – водочные изделия. Общая характеристика. Отличия от водки. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Сырье, особенности производства отдельных видов. Показатели качества.

60 Виноградные вина. Общая характеристика. Отличие от водки и ликеро – водочных изделий. Состояние и перспективы развития виноградарства виноделия. Районы виноделия. Действие виноградных вин на организм человека. Классификация. Ассортимент.

61 Виноградные вина. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства отдельных групп, категорий и типов.

62 Сущность процессов образования, формирования, созревания и отмирания вин. Влияние этих процессов на качество и формирование букета вина. Показатели качества виноградных вин.

63 Экспертиза качества виноградных вин.

64 Игристые вина. Общая характеристика. Отличительные особенности от тихих вин. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства шампанского, игристых и шипучих вин. Балльная оценка качества.

65 Плодово – ягодные вина. Отличительные особенности от виноградных вин. Влияние сырья и процессов производства на формирование ассортимента и качества вин. Показатели качества.

66 Коньяк. Общая характеристика. Отличие от водки и виноградных вин. Классификация. Ассортимент. Состав. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Процессы, происходящие при выдержке коньячных спиртов и их влияние на качество. Показатели качества. Дефекты. Розлив и маркировка алкогольных напитков.

67 Факторы, сохраняющие качество алкогольных напитков: тара, условия транспортирования, условия и сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле.

68 Изменение качества алкогольных напитков при хранении. Дефекты, возникающие при хранении, причины их возникновения и меры предупреждения.

7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ПК-3: Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению		
ПК-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	Вопросы для подготовки к экзамену 69 Кондитерские товары: понятие, назначение. Общая классификация. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров 70 Состояние рынка: приоритетные подгруппы и виды кондитерских товаров, источники насыщения рынка. 71 Потребность в кондитерских товарах, направления формирования ассортимента и повышение качества кондитерских изделий, соотношение отечественной и импортной продукции. 72 Крахмал. Пищевая ценность. Строение и свойства. Виды и сорта. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 73 Экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов. 74 Состояние и перспективы производства, потребления и торговли сахаром, его заменителями и медом. Сахар. Общая характеристика. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. 75 Сахар – песок. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их выявления. 76 Сахар – рафинад. Факторы, формирующие качество: сырье,

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		процессы производства. Сущность процесса рафинации. Показатели качества. Дефекты сахара – рафинада, причины их возникновения и меры предупреждения. 77 Оценка качества сахара: идентифицирующие признаки, показатели качества. Упаковка и маркировка, хранение и транспортирование. 78 Мед. Пищевая ценность. Виды. Химический состав и свойства меда разных видов. Фальсификация натурального меда и способы обнаружения ее. Показатели качества. Дефекты, причины их вызывающие, и меры предупреждения. 79 Факторы, сохраняющие качество сахара, заменителей сахара и меда: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения (режим, размещение, санитарно – гигиеническое состояние складов и транспортировочных средств), сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия их реализации в торговле. Изменение качества при хранении. 80 Экспертиза качества сахара и меда. 81 Классификация кондитерских изделий. Сырье, используемое при производстве кондитерских изделий и его влияние на качество: основное (сахар, заменители сахара, патока, глюкоза, мука, желирующие вещества, пенообразователи и т.д.) и вспомогательное (пищевые красители, кислоты, ароматизаторы, эмульгаторы, соли – модификаторы, разрыхлители и т.д.) 82 Карамельные изделия. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Состав и свойства карамельной массы. 83 Карамельные изделия. Характеристика начинок. Ассортимент карамели. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Пути совершенствования

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		ассортимента и повышение качества. 84 Экспертиза качества карамельных изделий. 85 Мармелад. Общая характеристика. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства отдельных видов. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 86 Пастильные изделия. Общая характеристика. Виды. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства отдельных видов. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 87 Варенье, джем, повидло, желе и др. Общая характеристика. Виды и сорта. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Ассортимент. Пути формирования ассортимента фруктово – ягодных кондитерских изделий. Новое в ассортименте. 88 Шоколад. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество обыкновенного и десертного шоколада: сырье, процессы производства. Ассортимент. Основные направления формирования ассортимента. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 89 Какао – порошок. Химический состав и пищевая ценность. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 90 Конфеты. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент конфет. Пути формирования ассортимента. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры их

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		предупреждения. 91 Экспертиза качества конфет. 92 Халва. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 93 Мучные кондитерские изделия. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. 94 Печенье. Общая характеристика. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Показатели качества. 95 Галеты, крекер. Общая характеристика. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. 96 Пряничные изделия. Общая характеристика. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Показатели качества. 97 Торты и пирожные. Общая характеристика. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Показатели качества. 98 Особенности химического состава и пищевой ценности мучных кондитерских изделий. Дефекты мучных кондитерских изделий, причины их возникновения и меры предупреждения. 99 Кондитерские изделия специального назначения: детские, витаминизированные, диетические, лечебные. Виды. Химический состав, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 100 Упаковка и маркировка отдельных видов кондитерских изделий. Факторы, сохраняющие качество кондитерских изделий: тара,

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения отдельных видов кондитерских изделий (режимы, размещение, санитарно-гигиеническое состояние складов и транспортных средств), уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации. 101 Изменение качества при хранении кондитерских изделий. Сроки хранения кондитерских изделий. Потери при хранении, виды потерь, процессы их вызывающие и пути сокращения. Контроль качества кондитерских изделий в торговле. 102 Экспертиза качества кондитерских изделий. 103 Общая характеристика вкусовых товаров. Особенности состава. Физиологически активные вещества вкусовых товаров, их влияние на организм человека. Вредное действие алкоголя и алкалоидов на организм человека. Классификация вкусовых товаров. 104 Чай. Пути совершенствования ассортимента, повышения качества и сокращения потерь чая. Химический состав чайного листа и готового продукта. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, способы его переработки. 105 Чай байховый черный, зеленый, желтый. Особенности производства. Фабричные и торговые сорта. Новое в технологии производства чая. Прессованный чай: плиточный, таблетизированный, кирпичный. Особенности технологии производства и их влияние на формирование качества. Концентрат чая: сухой, жидкий. Особенности технологии производства и их влияние на качество. 106 Экспертиза качества чая. 107 Показатели качества чая. Дефекты чая, причины их возникновения и меры предупреждения. Чайные напитки. Их характеристика. Использование. Отличие от чая. 108 Факторы, сохраняющие качество чая и чайных напитков: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка, санитарно – гигиеническое

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		состояние складов и транспортных средств, уход за чаем при хранении; подготовка к продаже и условия реализации в торговле. 109 Кофе. Общая характеристика. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Химический состав кофейных зерен. Процессы, происходящие в кофе при обжарке, их влияние на формирование вкуса и аромата. Формирование торгового ассортимента кофе. 110 Факторы, сохраняющие качество кофе и кофейных напитков: тара, упаковочные материалы, расфасовка и упаковка, маркировка, условия транспортирования, условия и сроки хранения, санитарно – гигиеническое состояние складов и транспортных средств, уход за кофе и кофейными напитками при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества при хранении. 111 Экспертиза качества кофе. 112 Поваренная соль. Общая характеристика. Значение соли в питании. Происхождение, способы получения и обработки. Виды. Химический состав соли различных видов. Номера помолов. Требования к качеству. Дефекты и пути их устранения. 113 Факторы, сохраняющие качество пряностей, поваренной соли, уксуса: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, санитарно – гигиеническое состояние складов и транспортных средств, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества при хранении. 114 Экспертиза качества пряностей и приправ. 115 Безалкогольные напитки. Общая характеристика. Значение в питании. Классификация. Основные направления формирования ассортимента. Минеральные воды. Общая характеристика. Классификация. Ассортимент. Особенности химического состава и назначение минеральных вод различных групп и видов. Значение минерализации воды для организма человека.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		116 Плодово – ягодные и овощные соки и соки – напитки. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Факторы, влияющие на качество. Ассортимент. 117 Газированные напитки, газированная вода в потребительской таре. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. 118 Сиропы и экстракты. Химический состав и пищевая ценность. Особенности их получения и использования. Ассортимент. Негазированные безалкогольные коктейли. Особенности состава и получения. Ассортимент. 119 Показатели качества безалкогольных напитков. Особенности оценки качества напитков различных групп и видов. Балльная оценка. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Контроль качества безалкогольных напитков в торговле. 120 Розлив и маркировка безалкогольных напитков. Факторы, сохраняющие качество безалкогольных напитков: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества при хранении. 121 Экспертиза качества безалкогольных напитков. 122 Пиво. Общая характеристика. Действие пива на организм человека. Классификация. Отличительные особенности основных сортов. Факторы, формирующие качество. 123 Факторы, сохраняющие качество пива: тара, упаковочные материалы, упаковка, условия транспортирования, условия и сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Контроль качества в торговле. Изменение качества при хранении. 124 Экспертиза качества слабоалкогольных напитков.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		125 Влияние алкоголя на организм человека. Спирт. Значение. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. 126 Водка. Общая характеристика. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. 127 Ликеро – водочные изделия. Общая характеристика. Отличия от водки. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Сырье, особенности производства отдельных видов. Показатели качества. 128 Виноградные вина. Общая характеристика. Отличие от водки и ликеро – водочных изделий. Состояние и перспективы развития виноградарства виноделия. Районы виноделия. Действие виноградных вин на организм человека. Классификация. Ассортимент. 129 Виноградные вина. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства отдельных групп, категорий и типов. 130 Сущность процессов образования, формирования, созревания и отмирания вин. Влияние этих процессов на качество и формирование букета вина. Показатели качества виноградных вин. 131 Экспертиза качества виноградных вин. 132 Игристые вина. Общая характеристика. Отличительные особенности от тихих вин. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства шампанского, игристых и шипучих вин. Балльная оценка качества. 133 Плодово – ягодные вина. Отличительные особенности от виноградных вин. Влияние сырья и процессов производства на формирование ассортимента и качества вин. Показатели качества. 134 Коньяк. Общая характеристика. Отличие от водки и виноградных вин. Классификация. Ассортимент. Состав. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Процессы, происходящие при выдержке коньячных спиртов и их влияние на

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		качество. Показатели качества. Дефекты. Розлив и маркировка алкогольных напитков. 135 Факторы, сохраняющие качество алкогольных напитков: тара, условия транспортирования, условия и сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. 136 Изменение качества алкогольных напитков при хранении. Дефекты, возникающие при хранении, причины их возникновения и меры предупреждения.
ПК-3.2	Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	<i>Ситуационная задача</i> <i>Определение качества соков, сиропов в лаборатории</i> 1 Идентификация соков 2 Органолептическая оценка качества плодовых, ягодных и овощных соков, напитков, экстрактов, сиропов 3 Определение массовой доли сухих веществ 4 Определение массовой доли осадка, мякоти 5 Определение общей кислотности
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	Контрольная работа Вариант 1. Факторы формирующие и сохраняющие качество сахара-песка и сахара рафинада. Хранение шоколада и какао-порошка. Условия и сроки хранения. Вариант 2. Упаковка, условия и сроки хранения сахара-песка и крахмала. Сравнительная характеристика печенья сахарного и затяжного по производству и рецептуре.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		Вариант 3. Особенности химического состава и пищевой ценности цветочного и падевого меда. Сравнительная характеристика печенья, пряников, пирожных и тортов по условиям и гарантийным срокам хранения. Вариант 4. Факторы, формирующие и сохраняющие качество карамели. Ассортимент пирожных и тортов. Вариант 5. Факторы, формирующие качество конфет. Сравнительная характеристика печенья сахарного и сдобного по рецептуре, процессам производства, внешнему виду, продолжительности хранения. Вариант 6. Ассортимент мармелада и пастилы. Краткая характеристика. Сравните требования к качеству печенья, пряников и вафель по органолептическим и физико-химическим показателям.
ПК-4: Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению		
ПК-4.1	Выполняет работы по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации	Ситуационная задача Ситуация. В экспертную организацию поступила заявка от руководства магазина «Чай» на проведение экспертизы нескольких товарных партий черного байхового чая. К заявке было приложено качественное

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		перец корица имбирь плод кора корень цветы листья 4 Чай делят на байховый, прессованный, экстрагированный в зависимости от: в) потребительских свойств; б) вида и размера чаинок; листьев; г) цвета

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине включает устный опрос, контрольную работу, позволяющее оценить уровень усвоения обучающимися знаний, практические работы, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме экзамена и выполнения курсовой работы.

Методические рекомендации для подготовки к экзамену:

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Обучающийся дает ответы на вопросы после предварительной подготовки. Обучающемуся предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если обучающийся недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если обучающийся не может ответить на вопрос.

Показатели и критерии оценивания экзамена:

- на оценку «отлично» (5 баллов) – обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций, всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, свободно выполняет практические задания, свободно оперирует знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

- на оценку «хорошо» (4 балла) – обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

- на оценку «удовлетворительно» (3 балла) – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

- на оценку «неудовлетворительно» (2 балла) – обучающийся демонстрирует знания не более 20% теоретического материала, допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

- на оценку «неудовлетворительно» (1 балл) – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

Показатели и критерии оценивания курсовой работы:

- на оценку «отлично» (5 баллов) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

- на оценку «хорошо» (4 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

- на оценку «удовлетворительно» (3 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

– на оценку **«неудовлетворительно»** (2 балла) – задание преподавателя выполнено частично, в процессе защиты работы обучающийся допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (1 балл) – задание преподавателя выполнено частично, обучающийся не может воспроизвести и объяснить содержание, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.