



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

Л.О. Коршенко

«10» июля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой  
товароведения и экспертизы товаров

Л.А. Текутьева

«10» июля 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания  
**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**  
профиль «Товарный менеджмент»  
**Форма подготовки заочная**

курс 4

лекции 8 час.

практические занятия \_ \_ час.

лабораторные работы 10 час.

в том числе с использованием МАО лек. \_ \_ / пр. \_ \_ / лаб. 4 час.

всего часов аудиторной нагрузки 18 час.

в том числе с использованием МАО 4 час.

самостоятельная работа 126 час.

в том числе на подготовку к экзамену 9 час.

контрольные работы (количество)

курсовая работа / курсовой проект \_ \_ семестр

зачет \_ \_ курс

экзамен 4 курс

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 04 декабря 2015 г. № 1429

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, протокол № 13 от 10 июля 2017 г.

Заведующий кафедрой: Текутьева Л.А.

Составитель: канд. техн. наук, доцент Коршенко Л.О.

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

### **«Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания»**

Учебный курс «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиля «Товарный менеджмент».

Дисциплина «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» включена в состав дисциплин по выбору вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (8 часов), лабораторные работы (10 часов, в том числе МАО 4 часа), самостоятельная работа студентов (126 часов, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Химия», «Основы микробиологии», «Физико-химические методы исследования», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Научные основы формирования ассортимента товаров», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товарный менеджмент», «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена», «Сенсорный анализ продовольственных товаров», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Мерчандайзинг потребительских товаров», «Таможенная экспертиза», «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров», «Бренд-менеджмент», «Товарный консалтинг и аудит качества», «Технология хранения, транспортирования и упаковывания потребительских товаров», «Категорийный менеджмент».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов, сгруппированных в пяти темах: основные понятия в области функциональных

продуктов питания, их классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество функциональных продуктов питания, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентификация и экспертиза качества функциональных продуктов питания; особенности упаковки и маркировки функциональных продуктов питания; хранение и транспортирование функциональных продуктов питания: условия, сроки и способы; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери функциональных продуктов питания.

**Цель** – дать студентам необходимые для практической работы знания в области классификации, ассортимента, потребительских свойств, оценки качества и безопасности функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

**Задачи:**

- дать характеристику ассортимента, потребительских свойств и показателей качества и безопасности функциональных продуктов питания;
- сформировать умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности функциональных продуктов питания для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- способствовать развитию навыков организации и осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации функциональных продуктов питания;
- способствовать развитию навыков использования принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания с учетом их потребительских свойств.

Для успешного изучения дисциплины «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

– способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

– умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;

– знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

– системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

– умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-5 способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Знает	принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания
	Умеет	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания
	Владеет	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания
ПК-6 навыки управления основными характеристиками товаров (количествен-	Знает	основные характеристики функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла

ными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла	Умеет	управлять основными характеристиками функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла
с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	Владеет	способами, методами и средствами управления основными характеристиками функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	ассортимент и потребительские свойства функциональных продуктов питания, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством функциональных продуктов питания, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством функциональных продуктов питания, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает	правила приемки функциональных продуктов питания по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности
	Умеет	проводить приемку функциональных продуктов питания по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
	Владеет	навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знает	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации функциональных продуктов питания
	Умеет	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации функциональных продуктов питания
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации функциональных продуктов питания



Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: кейс-технология (анализ конкретных, практических ситуаций) и презентация.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Тема 1. Общая характеристика функциональных продуктов питания (1 час.)**

Термины и определения в области функциональных продуктов питания. Классификация и современный ассортимент функциональных продуктов питания.

Функциональные продукты в современной структуре питания. Проблемы питания современного человека. Пищевой статус населения России. Политика в области питания. Оптимизация питания. Рекомендации по питанию для населения в странах мира.

### **Тема 2. Факторы, формирующие качество функциональных продуктов питания (2 час.)**

Сырье для производства и основные компоненты функциональных продуктов питания. Традиционные пищевые и биологически активные вещества. Генетически модифицированные источники пищи.

Современные подходы и основные этапы создания функциональных продуктов питания. Научные принципы обогащения продуктов.

### **Тема 3. Качество и безопасность функциональных продуктов питания (1 час.)**

Способы обеспечения качества и безопасности сырья и функциональных продуктов питания.

Требования к обеспечению качества и безопасности функциональных

продуктов питания при их упаковке, маркировке, транспортировании и хранении.

Требования к экологической безопасности функциональных продуктов питания.

#### **Тема 4. Идентификация и экспертиза функциональных продуктов питания (2 час.)**

Общие требования к оценке качества и безопасности функциональных продуктов питания.

Методы идентификации функциональных продуктов питания и их характеристика.

Товарная экспертиза функциональных продуктов питания, порядок ее проведения.

Оценка профилактической эффективности функциональных продуктов питания.

#### **Тема 5. Товароведная характеристика отдельных групп функциональных продуктов питания (2 час.)**

Товароведная характеристика функциональных безалкогольных напитков, функциональных продуктов питания на основе зерновых культур, функциональных плодово-ягодных и овощных продуктов, функциональных продуктов питания на основе переработки мяса и субпродуктов птицы, функциональных продуктов питания на молочной основе, функциональных жировых продуктов, апипродуктов с использованием продуктов пчеловодства.

Современный рынок функциональных продуктов питания. Законодательное регулирование в секторе функциональных продуктов питания.



## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Лабораторные работы**

**(10 час., в том числе 4 час. с использованием методов активного обучения)**

**Лабораторная работа № 1. Экспертиза качества функциональных продуктов питания на основе зерновых культур (4 час.)**

*Метод активного обучения – кейс-технология (1 час.)*

1. Экспертиза качества функциональных хлебобулочных изделий:

1.1. Изучение правил приемки и отбора проб функциональных хлебобулочных изделий.

1.2. Экспертиза качества функциональных хлебобулочных изделий по органолептическим показателям.

1.3. Экспертиза качества функциональных хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям (определение пористости, кислотности, влажности мякиша).

1.4. Изучение методов оценки профилактической эффективности функциональных хлебобулочных изделий.

2. Экспертиза качества функциональных макаронных изделий:

2.1. Изучение правил приемки и отбора проб функциональных макаронных изделий.

2.2. Экспертиза качества функциональных макаронных изделий по органолептическим показателям.

2.3. Экспертиза качества функциональных макаронных изделий по физико-химическим показателям (определение кислотности, влажности, зараженности вредителями, сохранности формы сваренных изделий).

2.4. Изучение методов оценки профилактической эффективности функциональных макаронных изделий.

**Лабораторная работа № 2. Экспертиза качества функциональных кисломолочных продуктов (2 час.)**

*Метод активного обучения – кейс-технология (1 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб функциональных кисломолочных продуктов.

2. Экспертиза качества функциональных кисломолочных продуктов по органолептическим показателям.

3. Экспертиза качества функциональных кисломолочных продуктов по физико-химическим показателям (определение кислотности, фосфатазы или пероксидазы).

4. Изучение методов оценки профилактической эффективности функциональных кисломолочных продуктов.

**Лабораторная работа № 3. Разработка и оценка потребительских свойств функциональных продуктов питания (4 час.)**

*Метод активного обучения – кейс-технология (2 час.)*

1. Изучение современного ассортимента функциональных продуктов питания (на примере однородных групп и видов товаров).

2. Изучение принципов разработки и производства функциональных продуктов питания (на примере однородных групп и видов товаров).

3. Изучение возможности применения и обоснование дозировки использования физиологически функциональных ингредиентов при создании функциональных продуктов питания различного целевого назначения (на примере однородных групп и видов товаров).

4. Оценка потребительских свойств новых функциональных продуктов питания (на примере однородных групп и видов товаров).

5. Анализ факторов, влияющих на потребительские свойства новых функциональных продуктов питания (на примере однородных групп и видов товаров).

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

### IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Тема 1. Общая характеристика функциональных продуктов питания	ПК-5	знает	Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
	Тема 2. Факторы, формирующие качество функциональных продуктов питания		умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
	Тема 3. Качество и безопасность функциональных продуктов питания		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
	Тема 4. Идентификация и экспертиза функциональных продуктов питания				
	Тема 5. Товароведная характеристика отдельных групп функциональных продуктов питания				

2.	Тема 1. Общая характеристика функциональных продуктов питания	ПК-6	знает	Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
	Тема 2. Факторы, формирующие качество функциональных продуктов питания		умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
	Тема 3. Качество и безопасность функциональных продуктов питания		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
3.	Тема 4. Идентификация и экспертиза функциональных продуктов питания	ПК-8	знает	Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
	Тема 5. Товароведная характеристика отдельных групп функциональных продуктов питания		умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
	Тема 1. Общая характеристика функциональных продуктов питания		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
4.	Тема 2. Факторы, формирующие качество функциональных продуктов питания	ПК-13	знает	Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30

	продуктов питания Тема 3. Качество и безопасность функциональных продуктов питания Тема 4. Идентификация и экспертиза функциональных продуктов питания Тема 5. Товароведная характеристика отдельных групп функциональных продуктов питания		умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
5.	Тема 1. Общая характеристика функциональных продуктов питания Тема 2. Факторы, формирующие качество функциональных продуктов питания	ПК-14	знает	Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
	Тема 3. Качество и безопасность функциональных продуктов питания Тема 4. Идентификация и экспертиза функциональных продуктов питания Тема 5. Товароведная характеристика отдельных групп функциональных продуктов питания		умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

## **V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

*(электронные и печатные издания)*

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>

2. Забодалова Л.А. Научные основы создания продуктов функционального назначения [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Л.А. Забодалова. – СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. – 84 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67818.html>

3. Мезенова О.Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.Я. Мезенова. – СПб.: Проспект Науки, 2015. – 224 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35875.html>

4. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья / Л.Н. Меняйло, И.А. Батурина, О.Ю. Веретнова [и др.]. – Красноярск: СФУ, 2015. – 212 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/550153>

5. Технология функциональных продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Н. Пономарев, Е.И. Мельникова, С.В. Полянских [и др.]. – Воронеж: ВГУИТ, 2015. – 179 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76254>

6. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 182 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460732>

7. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов [и др.]; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., испр. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2016. - 448 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1014948>



## Дополнительная литература

*(печатные и электронные издания)*

1. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 428 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5584.html>

2. Бобренева И.В. Подходы к созданию функциональных продуктов питания: монография / И.В. Бобренева. – СПб: Интермедия, 2012. – 471 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30209.html>

3. Бобренева И.В. Функциональные продукты питания: учебное пособие / И.В. Бобренева. – СПб.: Интермедия, 2012. – 180 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30216.html>

4. Венецианский А.С. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / А.С. Венецианский, О.Ю. Мишина. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. – 80 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/76609>

5. Захарова Л.А. Технология молока и молочных продуктов. Функциональные продукты: учебное пособие / Л.А. Захарова, И.А. Мазеева. – Кемерово: КемТИПП, 2014. – 107 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/60194>

6. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ф.Н. Зименкова. – Москва: МПГУ, 2014. – 168 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/70049>

7. Корячкина С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – СПб: ГИОРД, 2013. – 528 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=429941>

8. Магомедов Г.О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. – СПб.: ГИОРД, 2015. – 440 с. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/502061>

9. Омаров Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского государственного аграрного университета, 2014. – 80 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/514526>

10. Рыжкова М.В. Товароведная экспертиза товаров аптечного ассортимента. Часть 1. Продукты диетического питания и биологически активные добавки к пище [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Рыжкова, Е.Ю. Чистякова. – Самара: РЕАВИЗ, 2014. – 95 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64886.html>

11. Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 547 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5715.html>

12. Степычева Н.В. Разработка функциональных продуктов питания. Ч.1. Научные основы создания продуктов функционального питания: учебное пособие / Н.В. Степычева. – Иваново: ИГХТУ, 2012. – 80 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4542>

13. Степычева Н.В. Разработка функциональных продуктов питания. Ч.2. Практические аспекты создания продуктов функционального питания: учебное пособие / Н.В. Степычева. – Иваново: ИГХТУ, 2013. – 123 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/64139>

14. Управление качеством пищевых функциональных ингредиентов: монография / Л.Г. Елисеева [и др.]. – М.: Палеотип, 2013. – 210 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/48705.html>

15. Шванская И.А. Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе растительного сырья: научно-аналитический обзор / И.А. Шванская. – М.: Росинформагротех, 2012. – 144 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15760.html>

## **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>
2. ГОСТ ЭКСПЕРТ: Единая база ГОСТов РФ. Режим доступа: <http://gostexpert.ru/>
3. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. Режим доступа: <http://g-ost.ru/>
4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>
5. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>
6. Товароведение и экспертиза товаров: Форум товароведов. Статьи по товароведению, экспертизе товаров, стандартизации, сертификации, торговле. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>
7. Codex Alimentarius. International Food Standards. Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

## **Перечень информационных технологий и программного обеспечения**

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
3. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Реализация дисциплины «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, самостоятельную работу студентов, текущий



контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение дисциплины «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех лабораторных работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы студентов.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» является экзамен, который проводится в виде собеседования.

### **Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины**

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. ознакомление с теоретическим материалом до начала экзаменационной сессии, закрепление полученных знаний при посещении лекций и при подготовке и выполнении лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

### **Алгоритм изучения дисциплины**

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по лабораторным работам, ответы на вопросы для самоконтроля и другие

задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является готовность к выполнению лабораторных работ.

Приступая к подготовке к лабораторным работам, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу лабораторной работы студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к лабораторным работам является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» служат активные / интерактивные методы обучения, такие как кейс-технология (анализ конкретных, практических ситуаций) и презентация, которые дают возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

## **Рекомендации по использованию методов активного / интерактивного обучения**

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного / интерактивного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента по дисциплине «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» используются такие методы активного / интерактивного обучения как кейс-технология (анализ конкретных, практических ситуаций) и презентация.

**Кейс-технология.** Использование кейс-технологии предполагает обучение при помощи анализа (разбора) реальных ситуаций при выполнении студентами лабораторных работ по оценке качества представленных образцов функциональных продуктов питания, а также при изучении возможности применения и обосновании дозировки использования физиологически функциональных ингредиентов при создании новых функциональных продуктов питания различного целевого назначения (на примере однородных групп и видов товаров), оценке их потребительских свойств и анализе факторов, оказывающих влияние на их формирование.

В результате выполнения лабораторных работ студенты делают доклад о своих результатах. Затем обсуждаются результаты работы всей учебной группой в целом, и сравнивается активность каждого студента в отдельности. В заключении преподаватель подводит итоги обсуждения результатов выполненной лабораторной работы и оценивает работу студентов.

Под **презентацией** понимается представление заинтересованной



аудитории некоторой новой или малоизвестной информации. Данная технология помогает студентам овладеть навыками подачи информации, техникой публичного выступления, убеждения, умения отвечать на вопросы аудитории и выходить из затруднительных положений.

Использование презентаций в рамках изучения дисциплины «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» предполагает представление обучаемыми разработанных слайдов (PowerPoint), раздаточных иллюстративных материалов, прочих форм подачи информации, подготовленных в результате выполнения лабораторной работы по разработке и оценке потребительских свойств функциональных продуктов питания и в процессе самостоятельной работы – написании реферата.

Необходимыми требованиями к презентации являются соблюдение временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

### **Рекомендации по работе с литературой**

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

### **Рекомендации по подготовке к экзамену**

Подготовка к экзамену и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе самостоятельного и аудиторного изучения дисциплины. Тогда подготовка к экзамену по контрольным вопросам позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалами для оценки качества функциональных продуктов питания (аналитические и технические весы, конические и мерные колбы, цилиндры, термометры, химические реактивы и др.);
- нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.);
- образцы функциональных продуктов питания.

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья,

оснащены дисплеями и принтерами Брайля, оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья все здания ДВФУ оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
по дисциплине «**Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания**»

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**  
профиль «**Товарный менеджмент**»  
**Форма подготовки заочная**

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	До начала и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к лабораторным работам	82	Предоставление и защита отчетов по лабораторным работам
2.	До начала экзаменационной сессии	Выполнение реферата	35	Защита реферата, презентация
3.	До начала и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к экзамену	9	Собеседование
ИТОГО			126	

### Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

### Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

– при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

– для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не

только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

– чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

## **Методические указания к выполнению реферата**

### **Цели и задачи реферата**

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

– развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем в области менеджмента, товароведения и экспертизы функциональных продуктов питания;

– развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;

– развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

– научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;

– подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;

– помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.



## **Основные требования к содержанию реферата**

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

## **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Реферат пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата и его защиты в виде презентации студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Необходимыми требованиями к презентации являются соблюдение временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

### **Критерии оценки реферата**

– пять баллов – выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– четыре балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– три балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены

основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– два балла – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Тематика рефератов**

1. Ассортимент и потребительские свойства функциональных молочно-соковых напитков.

2. Применение антиоксидантов при формировании ассортимента функциональных продуктов питания.

3. Ассортимент и товароведная характеристика ферментированных молочных продуктов с пищевыми волокнами.

4. Ассортимент и товароведная характеристика функциональных продуктов питания с минеральными элементами.

5. Ассортимент и потребительские свойства низколактозных и безлактозных молочных продуктов.

6. Принципы обогащения продуктов массового питания полиненасыщенными жирными кислотами.

7. Пути обогащения пищевых продуктов йодом.

8. Принципы и способы обогащения пищевых продуктов витаминами.

9. Ассортимент и потребительские свойства функциональных продуктов питания антидиабетической направленности.

10. Ассортимент и потребительские свойства функциональных продуктов питания с радиопротекторными свойствами.

11. Ассортимент и потребительские свойства белковых продуктов на соевой основе.

12. Ассортимент и товароведная характеристика функциональных

сметанных продуктов.

13. Пути обогащения молочных продуктов гидробионтами.

14. Ассортимент, потребительские свойства и товароведная характеристика сырных продуктов с функциональными компонентами.

15. Ассортимент, потребительские свойства и товароведная характеристика масложировых продуктов с регулируемым жирнокислотным составом.

16. Ассортимент, потребительские свойства и товароведная характеристика хлебобулочных изделий, обогащенных микроэлементами.

17. Ассортимент, потребительские свойства и товароведная характеристика функциональных безалкогольных напитков.

18. Ассортимент, потребительские свойства и товароведная характеристика кисломолочных напитков с лекарственными и дикорастущими травами.

19. Ассортимент, потребительские свойства и товароведная характеристика плавленых сырных продуктов с функциональными компонентами.

20. Применение продуктов переработки зернового сырья при производстве функциональных кисломолочных напитков.

21. Рыба как сырьевой источник для производства функциональных продуктов питания.

22. Плоды и овощи как сырье для производства функциональных продуктов питания.

23. Использование растительного сырья в формировании ассортимента витаминизированных продуктов.

24. Ассортимент и потребительские свойства специальных продуктов функционального значения на основе мясного сырья.

25. Сырьевые источники для производства функциональных продуктов питания. Общая характеристика.

## Вопросы для самоконтроля

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена. Для удобства пользования вопросы для самоконтроля разбиты по темам теоретической части курса.

### **Тема 1. Общая характеристика функциональных продуктов питания**

1. В чем особенности структуры питания населения России?
2. Что понимается под государственной политикой в области здорового питания населения?
3. Каковы цели и задачи государственной политики в области здорового питания?
4. Перечислите основные направления государственной политики в области здорового питания.
5. В чем заключается механизм реализации государственной политики в области здорового питания?
6. Каковы ожидаемые результаты реализации государственной политики в области здорового питания?
7. Какова роль функциональных продуктов в реализации государственной политики в области здорового питания?
8. Перечислите основные факторы формирования здорового питания.
9. Сформулируйте представления о нормах физиологических потребностей современного человека.
10. Что такое «пирамида» здорового питания?
11. Что такое пищевой статус, каковы основные нарушения и способы коррекции пищевого статуса?
12. Каковы наиболее распространенные нарушения структуры питания и пищевого статуса населения России в настоящее время?
13. Что означают термины «пищевая плотность рациона»,

«микронутриентный статус»?

14. В чем заключается основная дилемма питания?

15. Как можно классифицировать пищевые продукты?

## **Тема 2. Факторы, формирующие качество функциональных продуктов питания**

1. Что такое физиологически функциональные ингредиенты?

2. Перечислите основные требования, предъявляемые к функциональным ингредиентам.

3. Назовите основные группы функциональных ингредиентов и расскажите об эффектах их физиологического воздействия.

4. Общие представления о рекомендуемых уровнях потребления пищевых и биологически активных веществ.

5. Роль пищевых волокон в здоровом питании и о физиологическом воздействии пищевых волокон разных групп.

6. Витамины-антиоксиданты в функциональных продуктах питания. Представления об их физиологическом воздействии.

7. Основные нарушения пищевого статуса по минеральным веществам.

8. Полиненасыщенные жирные кислоты в структуре здорового питания.

9. Общие представления о пробиотиках. Основные виды функциональных ингредиентов на основе живых микроорганизмов.

10. Понятие о пребиотиках и их значение в здоровом питании. Назовите основные группы пребиотиков и их пищевые источники.

11. Каковы основные принципы разработки функциональных продуктов питания?

12. В чем заключается преобразование традиционного пищевого продукта в функциональный?

13. По каким критериям выбирают продукты для обогащения их состава функциональными компонентами?

14. Какие риски возможны при создании функциональных продуктов



питания?

15. Каковы основные технологические приемы введения функциональных ингредиентов в продукты питания?

### **Тема 3. Качество и безопасность функциональных продуктов питания**

1. Каким образом обеспечивается качество и безопасность сырья и функциональных продуктов питания?

2. Как осуществляется государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья и функциональных продуктов питания?

3. Какие принципы действуют в сфере контроля качества функциональных продуктов питания?

4. Как осуществляется государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья и функциональных продуктов питания?

5. Какой документ регламентирует маркировку функциональных продуктов питания?

6. Какая информация должна быть отражена на маркировке функциональных продуктов питания?

7. Перечислите требования, предъявляемые к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению функциональных продуктов питания.

8. Перечислите требования, предъявляемые к упаковке продуктов для детского питания.

9. Что понимают под ксенобиотиками? Назовите способы их поступления в организм человека.

10. Укажите направления работ для снижения уровня ксенобиотиков и токсичных веществ в функциональных продуктах питания.

#### **Тема 4. Идентификация и экспертиза функциональных продуктов питания**

1. Охарактеризуйте номенклатуру потребительских свойств функциональных продуктов питания исходя из потребностей человека.

2. Назовите основные критерии оценки качества функциональных продуктов питания.

3. Назовите и охарактеризуйте виды товарной экспертизы функциональных продуктов питания.

4. Перечислите и охарактеризуйте этапы проведения товарной экспертизы функциональных продуктов питания.

5. Какие виды товарной экспертизы являются обязательными для всех групп функциональных продуктов питания?

6. Какие организации уполномочены проводить идентификацию функциональных продуктов питания?

7. Перечислите и охарактеризуйте методы идентификации функциональных продуктов питания.

8. Опишите порядок проведения идентификации функциональных продуктов питания.

9. Опишите порядок проведения экспертизы функциональных продуктов питания.

10. Какие существуют способы подтверждения профилактических свойств функциональных продуктов питания. Дайте им характеристику.

#### **Тема 5. Товароведная характеристика отдельных групп функциональных продуктов питания**

1. Что представляют собой напитки как объект обогащения функциональными ингредиентами?

2. Какие ингредиенты применяются для обогащения напитков?

3. Приведите классификацию функциональных напитков.

4. Что такое спортивные напитки? Изотонические напитки: состав,

активные ингредиенты, особенности физиологического влияния на организм.

5. Что такое энергетические напитки, каковы особенности их физиологического влияния на организм?

6. Каковы особенности технологии обогащения напитков функциональными ингредиентами?

7. Перечислите принципы создания функциональных продуктов питания на основе зерновых культур.

8. Какие функциональные ингредиенты применяются для обогащения зерновых продуктов?

9. Какие технологические приемы используются для обогащения зерновых продуктов функциональными ингредиентами?

10. Основные направления формирования ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий с функциональными ингредиентами.

11. Что представляют собой мучные кондитерские изделия как объекты модификации в функциональные продукты питания.

12. Перечислите и охарактеризуйте способы обогащения питьевого молока.

13. В чем заключаются принципы модификации кисломолочных продуктов в функциональные продукты питания?

14. Какое мороженое можно отнести к категории функциональных продуктов питания?

15. Каковы причины создания функциональных жировых продуктов питания?

16. Какие функциональные ингредиенты применяются для обогащения жировых продуктов?

17. Каковы принципы создания жировых продуктов функционального назначения?

18. Каковы принципы обогащения эмульсионных продуктов функциональными ингредиентами?

19. Перечислите основные этапы технологии обогащения спредов.

20. Перечислите основные этапы технологии витаминизации майонезов.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине «**Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания**»

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**  
профиль «**Товарный менеджмент**»  
**Форма подготовки заочная**

## Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Знает	принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания
	Умеет	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания
	Владеет	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания
ПК-6 навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла	Знает	основные характеристики функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла
	Умеет	управлять основными характеристиками функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла
с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	Владеет	способами, методами и средствами управления основными характеристиками функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	ассортимент и потребительские свойства функциональных продуктов питания, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством функциональных продуктов питания, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством функциональных продуктов питания, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает	правила приемки функциональных продуктов питания по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности
	Умеет	проводить приемку функциональных продуктов питания по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
	Владеет	навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты



ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знает	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации функциональных продуктов питания
	Умеет	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации функциональных продуктов питания
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации функциональных продуктов питания

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Тема 1. Общая характеристика функциональных продуктов питания Тема 2. Факторы, формирующие качество функциональных продуктов питания Тема 3. Качество и безопасность функциональных продуктов питания Тема 4. Идентификация и экспертиза функциональных продуктов питания Тема 5. Товароведная характеристика отдельных групп функциональных продуктов питания	ПК-5	знает	Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
2.	Тема 1. Общая характеристика функциональных продуктов питания Тема 2. Факторы, формирующие качество функциональных продуктов питания	ПК-6	знает	Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30

	Тема 3. Качество и безопасность функциональных продуктов питания		умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
	Тема 4. Идентификация и экспертиза функциональных продуктов питания		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
3.	Тема 5. Товароведная характеристика отдельных групп функциональных продуктов питания	ПК-8	знает	Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
	Тема 1. Общая характеристика функциональных продуктов питания		умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
	Тема 2. Факторы, формирующие качество функциональных продуктов питания		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
4.	Тема 3. Качество и безопасность функциональных продуктов питания	ПК-13	знает	Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
	Тема 4. Идентификация и экспертиза функциональных продуктов питания		умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30

	<p>Тема 4. Идентификация и экспертиза функциональных продуктов питания</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика отдельных групп функциональных продуктов питания</p>		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
5.	<p>Тема 1. Общая характеристика функциональных продуктов питания</p> <p>Тема 2. Факторы, формирующие качество функциональных продуктов питания</p> <p>Тема 3. Качество и безопасность функциональных продуктов питания</p> <p>Тема 4. Идентификация и экспертиза функциональных продуктов питания</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика отдельных групп функциональных продуктов питания</p>	ПК-14	знает	Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-30

### Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-5 способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	знает (пороговый уровень)	принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания	знание процессов формирования и обеспечения качества функциональных продуктов питания при их закупке, продвижении и реализации	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность знать сущность менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность знать практику применения принципов системы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания;</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность знать организацию системы менеджмента качества и способы ее применения при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность знать методы и средства формирования эффективной структуры ассортимента функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность знать методы контроля за наличием товарных ресурсов функциональных продуктов питания, их качеством, правилами и сроками хранения;</li> <li>– способность знать правила приемки функциональных продуктов питания</li> </ul>
	умеет (продвинутый)	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания	умение формировать и обеспечивать качество функциональных продуктов питания при их закупке, продвижении и реализации	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность применять принципы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания для повышения их качественных характеристик;</li> <li>– способность разрабатывать системы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность формировать эффективную структуру ассортимента функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность контролировать наличие товарных ресурсов функциональных продуктов питания, их качество, правила и сроки хранения;</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность осуществлять приемку функциональных продуктов питания по количеству, качеству и комплектности</li> </ul>
	владеет (высокий)	<p>навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации функциональных продуктов питания</p>	<p>владение управленческими функциями, связанными с закупкой, продвижением и реализацией функциональных продуктов питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность внедрять системы менеджмента качества и управлять процессами закупки, продвижения и реализации функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность управлять ассортиментом функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность управлять товарными потоками функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность обеспечивать необходимый уровень качества функциональных продуктов питания и их сохранение;</li> <li>– способность управлять процессом приемки функциональных продуктов питания по количеству, качеству</li> </ul>
<p>ПК-6 навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов</p>	знает (пороговый уровень)	<p>основные характеристики функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла</p>	<p>знание количественных, качественных, ассортиментных характеристик функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие количество и качество функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла;</li> <li>– способность назвать и охарактеризовать ассортимент функциональных продуктов питания, факторы, его формирующие;</li> <li>– способность перечислить и охарактеризовать виды потерь функциональных продуктов питания, причины их возникновения;</li> </ul>



				<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность знать причины образования сверхнормативных запасов и неликвидов функциональных продуктов питания</li> </ul>
	умеет (продвинутый)	управлять основными характеристиками функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла	умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять основные направления формирования количественных, качественных, ассортиментных характеристик функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность анализировать факторы и устанавливать закономерности, определяющие количество и качество функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность анализировать ассортимент функциональных продуктов питания и управлять им;</li> <li>– способность принимать меры к ускорению оборачиваемости функциональных продуктов питания и сокращению товарных потерь;</li> <li>– способность устанавливать причины образования сверхнормативных запасов и неликвидов функциональных продуктов питания</li> </ul>
	владеет (высокий)	способами, методами и средствами управления основными характеристиками функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла	владение способами, методами и средствами определения и сохранения количественных, качественных, ассортиментных характеристик функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность владеть методами и средствами анализа влияния сырья и материалов, технологии производства, упаковки и хранения на количество и качество функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность владеть методами определения эффективной структуры ассортимента функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность разрабатывать меры, направленные на ускорение оборачиваемости функциональных продуктов питания и сокращения товарных потерь;</li> <li>– способность разрабатывать меры, направленные на устранение причин образования сверхнормативных запасов и неликвидов функциональных продуктов питания</li> </ul>

ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	знает (пороговый уровень)	ассортимент и потребительские свойства функциональных продуктов питания, факторы, определяющие их качество	знание комплекса товароведных характеристик функциональных продуктов питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность перечислить признаки, положенные в основу классификации функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность назвать и охарактеризовать ассортимент функциональных продуктов питания, факторы, его формирующие;</li> <li>– способность дать классификацию и номенклатуру потребительских свойств функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность перечислить показатели потребительских свойств функциональных продуктов питания, их назначение;</li> <li>– способность перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие качество функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла</li> </ul>
	умеет (продвинутый)	управлять ассортиментом и качеством функциональных продуктов питания, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение	умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять товароведные характеристики функциональных продуктов питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность анализировать ассортимент функциональных продуктов питания и управлять им;</li> <li>– способность перечислить и охарактеризовать признаки ассортиментной принадлежности функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность грамотно описывать потребительские свойства функциональных продуктов питания и формировать их номенклатуру;</li> <li>– способность анализировать факторы и устанавливать закономерности, определяющие качество функциональных продуктов питания</li> </ul>

	владеет (высокий)	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством функциональных продуктов питания, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения	владение способами, методами и средствами определения и сохранения товароведных характеристик функциональных продуктов питания, навыками разработки мероприятий, направленных на обеспечение качества товаров и их сохранение	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность владеть методами определения эффективной структуры ассортимента функциональных продуктов питания и его оптимизации;</li> <li>– способность систематизировать и обобщать информацию о потребительских свойствах функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность владеть методами и средствами анализа влияния сырья и материалов, технологии производства, упаковки и хранения на качество функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность владеть инновационными способами сохранения качества функциональных продуктов питания</li> </ul>
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	знает (пороговый уровень)	правила приемки функциональных продуктов питания по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности	знание операций, связанных с закупкой, поставкой и приемкой функциональных продуктов питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность перечислить основные принципы приемки функциональных продуктов питания по количеству, качеству и комплектности;</li> <li>– способность описать технологию приемки функциональных продуктов питания по количеству, качеству и комплектности;</li> <li>– способность перечислить и охарактеризовать требования технических регламентов, стандартов и других документов, предъявляемые к количеству, качеству и безопасности функциональных продуктов питания и их товародвижению</li> </ul>

	<p>умеет (продви- нутый)</p>	<p>проводить приемку функциональных продуктов питания по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p>	<p>умение осуществлять операции, связанные с закупкой, поставкой и приемкой функциональных продуктов питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность осуществлять приемку функциональных продуктов питания по количеству, качеству и комплектности;</li> <li>– способность работать с техническими регламентами, стандартами и другими документами по оценке количества, качества и безопасности функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность устанавливать соответствие количества, качества и безопасности функциональных продуктов питания техническим регламентам, стандартам и другим документам</li> </ul>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты</p>	<p>владение организационными и управленческими функциями, связанными с закупкой, поставкой и приемкой функциональных продуктов питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность эффективно организовать приемку функциональных продуктов питания по количеству, качеству и комплектности;</li> <li>– способность принимать обоснованные решения при установлении несоответствий требованиям технических регламентов, стандартов и других документов, выявленных при приемке функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность анализировать и работать с товарно-сопроводительной документацией в качестве доказательств или опровержения</li> </ul>

<p>ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации функциональных продуктов питания</p>	<p>знание торгово-технологических процессов на всех этапах движения функциональных продуктов питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность знать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность знать сроки годности и условия хранения функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность знать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность знать процессы предреализационной подготовки функциональных продуктов питания и их утилизации;</li> <li>– способность знать правила мерчандайзинга и особенности выкладки функциональных продуктов питания в местах их продажи;</li> <li>– способность назвать виды товарных потерь, причины их возникновения</li> </ul>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации функциональных продуктов питания</p>	<p>умение обеспечивать торгово-технологические процессы на всех этапах движения функциональных продуктов питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность соблюдать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность соблюдать условия хранения функциональных продуктов питания и сроки их годности;</li> <li>– способность соблюдать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении функциональных продуктов питания;</li> </ul>



				<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность применять знания при соблюдении сроков и условий хранения, транспортирования и реализации функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность применять и предоставлять результаты по выкладке функциональных продуктов питания в местах их продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии;</li> <li>– способность выявлять товарные потери и устанавливать естественную убыль функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность устанавливать причины возникновения товарных потерь</li> </ul>
	владеет (высокий)	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации функциональных продуктов питания	владение навыками управления торгово-технологическими процессами на всех этапах движения функциональных продуктов питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность осуществлять оптимизацию основных технологических операций на этапах транспортирования и реализации функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность управлять процессами предреализационной подготовки функциональных продуктов питания и их утилизации;</li> <li>– способность организовывать и регулировать процессы хранения функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность организовывать работу складского хранения и сбыта функциональных продуктов питания;</li> <li>– способность внедрять инновационные технологии сокращения товарных потерь</li> </ul>

## **Зачетно-экзаменационные материалы**

### **Оценочные средства для промежуточной аттестации**

#### **Вопросы к экзамену**

1. Основы государственной политики в области здорового питания населения.
2. Основные принципы разработки и создания функциональных продуктов питания.
3. Основные категории функционального питания.
4. Классификация и ассортимент функциональных продуктов питания.
5. Классификация физиологически функциональных ингредиентов при создании функциональных продуктов питания различного целевого назначения. Требования, предъявляемые к функциональным ингредиентам.
6. Функциональная роль минеральных элементов.
7. Характеристика функциональных свойств пищевых волокон.
8. Функциональные свойства аминокислот, протеинов, пептидов.
9. Фосфолипиды как компоненты продуктов функционального назначения.
10. Функциональная роль витаминов.
11. Функциональная роль пребиотиков и пробиотиков.
12. Функциональные свойства полиненасыщенных жирных кислот.
13. Сырьевые источники для производства функциональных продуктов питания. Общая характеристика.
14. Ассортимент, пищевая ценность и функциональные свойства хлебобулочных изделий.
15. Ассортимент, пищевая ценность и функциональные свойства безалкогольных напитков.
16. Ассортимент, пищевая ценность и функциональные свойства кондитерских изделий.

17. Ассортимент, пищевая ценность и функциональные свойства молочных продуктов.

18. Ассортимент, пищевая ценность и функциональные свойства жировых продуктов.

19. Ассортимент, пищевая ценность и функциональные свойства мясных продуктов.

20. Ассортимент, пищевая ценность и функциональные свойства рыбных продуктов.

21. Состояние и перспективы развития производства функциональных продуктов питания.

22. Негативные последствия избыточного поступления в организм компонентов, входящих в состав функциональных продуктов питания.

23. Потребительские свойства функциональных продуктов питания, их краткая характеристика.

24. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья и функциональных продуктов питания?

25. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья и функциональных продуктов питания?

26. Критерии оценки качества функциональных продуктов питания.

27. Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению функциональных продуктов питания.

28. Товарная экспертиза функциональных продуктов питания: виды, их характеристика; этапы и порядок проведения.

29. Идентификация функциональных продуктов питания: методы, их характеристика; порядок проведения.

30. Оценка профилактической эффективности функциональных продуктов питания.

## **Оценочные средства для текущей аттестации**

### **Тематика лабораторных работ по дисциплине**

#### **«Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания»**

#### **Лабораторная работа № 1. Экспертиза качества функциональных продуктов питания на основе зерновых культур**

##### *Метод активного обучения – кейс-технология*

##### **1. Экспертиза качества функциональных хлебобулочных изделий:**

1.1. Изучение правил приемки и отбора проб функциональных хлебобулочных изделий.

1.2. Экспертиза качества функциональных хлебобулочных изделий по органолептическим показателям.

1.3. Экспертиза качества функциональных хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям (определение пористости, кислотности, влажности мякиша).

1.4. Изучение методов оценки профилактической эффективности функциональных хлебобулочных изделий.

##### **2. Экспертиза качества функциональных макаронных изделий:**

2.1. Изучение правил приемки и отбора проб функциональных макаронных изделий.

2.2. Экспертиза качества функциональных макаронных изделий по органолептическим показателям.

2.3. Экспертиза качества функциональных макаронных изделий по физико-химическим показателям (определение кислотности, влажности, зараженности вредителями, сохранности формы сваренных изделий).

2.4. Изучение методов оценки профилактической эффективности функциональных макаронных изделий.

## **Лабораторная работа № 2. Экспертиза качества функциональных кисломолочных продуктов**

### *Метод активного обучения – кейс-технология*

1. Изучение правил приемки и отбора проб функциональных кисломолочных продуктов.

2. Экспертиза качества функциональных кисломолочных продуктов по органолептическим показателям.

3. Экспертиза качества функциональных кисломолочных продуктов по физико-химическим показателям (определение кислотности, фосфатазы или пероксидазы).

4. Изучение методов оценки профилактической эффективности функциональных кисломолочных продуктов.

## **Лабораторная работа № 3. Разработка и оценка потребительских свойств функциональных продуктов питания**

### *Метод активного обучения – кейс-технология*

1. Изучение современного ассортимента функциональных продуктов питания (на примере однородных групп и видов товаров).

2. Изучение принципов разработки и производства функциональных продуктов питания (на примере однородных групп и видов товаров).

3. Изучение возможности применения и обоснование дозировки использования физиологически функциональных ингредиентов при создании функциональных продуктов питания различного целевого назначения (на примере однородных групп и видов товаров).

4. Оценка потребительских свойств новых функциональных продуктов питания (на примере однородных групп и видов товаров).

5. Анализ факторов, влияющих на потребительские свойства новых функциональных продуктов питания (на примере однородных групп и видов товаров).



### **Критерии оценки:**

– пять баллов – выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– четыре балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– три балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– два балла – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

## **Тематика рефератов по дисциплине**

### **«Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания»**

1. Ассортимент и потребительские свойства функциональных молочно-соковых напитков.
2. Применение антиоксидантов при формировании ассортимента функциональных продуктов питания.
3. Ассортимент и товароведная характеристика ферментированных молочных продуктов с пищевыми волокнами.
4. Ассортимент и товароведная характеристика функциональных продуктов питания с минеральными элементами.
5. Ассортимент и потребительские свойства низколактозных и безлактозных молочных продуктов.
6. Принципы обогащения продуктов массового питания полиненасыщенными жирными кислотами.
7. Пути обогащения пищевых продуктов йодом.
8. Принципы и способы обогащения пищевых продуктов витаминами.
9. Ассортимент и потребительские свойства функциональных продуктов питания антидиабетической направленности.
10. Ассортимент и потребительские свойства функциональных продуктов питания с радиопротекторными свойствами.
11. Ассортимент и потребительские свойства белковых продуктов на соевой основе.
12. Ассортимент и товароведная характеристика функциональных сметанных продуктов.
13. Пути обогащения молочных продуктов гидробионтами.
14. Ассортимент, потребительские свойства и товароведная характеристика сырных продуктов с функциональными компонентами.
15. Ассортимент, потребительские свойства и товароведная характеристика масложировых продуктов с регулируемым жирнокислотным

составом.

16. Ассортимент, потребительские свойства и товароведная характеристика хлебобулочных изделий, обогащенных микроэлементами.

17. Ассортимент, потребительские свойства и товароведная характеристика функциональных безалкогольных напитков.

18. Ассортимент, потребительские свойства и товароведная характеристика кисломолочных напитков с лекарственными и дикорастущими травами.

19. Ассортимент, потребительские свойства и товароведная характеристика плавленых сырных продуктов с функциональными компонентами.

20. Применение продуктов переработки зернового сырья при производстве функциональных кисломолочных напитков.

21. Рыба как сырьевой источник для производства функциональных продуктов питания.

22. Плоды и овощи как сырье для производства функциональных продуктов питания.

23. Использование растительного сырья в формировании ассортимента витаминизированных продуктов.

24. Ассортимент и потребительские свойства специальных продуктов функционального значения на основе мясного сырья.

25. Сырьевые источники для производства функциональных продуктов питания. Общая характеристика.

#### **Критерии оценки:**

– пять баллов – выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком

самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– четыре балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– три балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– два балла – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины**

**Текущая аттестация студентов.** Текущая аттестация студентов по дисциплине «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Менеджмент и экспертиза

функциональных продуктов питания» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение и защита лабораторных работ, написание реферата) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний (собеседование, защита лабораторных работ);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ);
- результаты самостоятельной работы (написание реферата).

**Промежуточная аттестация студентов.** Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания» предусмотрен экзамен в виде собеседования.

**Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства.** В результате посещения лекций, выполнения и защиты лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы, студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает вопросы, предназначенные для подготовки к промежуточной аттестации (экзамену). Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, а также критерии их оценки представлены в соответствующих структурных элементах Фонда оценочных средств.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене по дисциплине  
«Менеджмент и экспертиза функциональных продуктов питания»**

<b>Оценка экзамена</b>	<b>Требования к сформированным компетенциям</b>
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.