



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 зерномучных и кондитерских товаров

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**

профиль «Товарный менеджмент»

**Форма подготовки заочная**

курс 4

лекции 4 час.

практические занятия    час.

лабораторные работы 10 час.

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

всего часов аудиторной нагрузки 14 час.

в том числе с использованием МАО 4 час.

самостоятельная работа 130 час.

в том числе на подготовку к экзамену 9 час.

контрольные работы (количество) 1

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 зерномучных и кондитерских товаров»**

Учебный курс «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиля «Товарный менеджмент».

Дисциплина «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 часа), лабораторные работы (10 часов, в том числе МАО 4 часа), самостоятельная работа студентов (130 часов, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» 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 двух разделах: основные понятия, классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентифицирующие признаки зерномучных и кондитерских товаров; оценка качества: показатели, градации; дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения; методы оценки качества; особенности упаковки и маркировки зерномучных и кондитерских товаров; хранение: условия, сроки и способы; процессы при хранении, виды потерь; транспортирование, условия и сроки; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров; предреализационная товарная обработка.

**Цель** – дать студентам необходимые для практической работы знания в области классификации, ассортимента, потребительских свойств, оценки качества и безопасности зерномучных и кондитерских товаров 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 зерномучных и кондитерских изделий;
- сформировать умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и кондитерских товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- сформировать умение выявлять причины возникновения товарных потерь зерномучных и кондитерских товаров, разрабатывать способы их снижения;
- способствовать развитию навыков организации и осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации зерномучных и кондитерских товаров;
- способствовать развитию навыков организации и проведения приемки



зерномучных и кондитерских товаров по количеству и качеству;

– способствовать развитию навыков использования принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации зерномучных и кондитерских товаров с учетом их потребительских свойств.

Для успешного изучения дисциплины «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» 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):

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 зерномучных и кондитерских товаров
	Умеет	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации зерномучных и кондитерских товаров
	Владеет	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации зерномучных и кондитерских товаров
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	Знает	основные характеристики зерномучных и кондитерских товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Умеет	управлять основными характеристиками зерномучных и кондитерских товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Владеет	способами, методами и средствами управления основными характеристиками зерномучных и кондитерских товаров 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 зерномучных и кондитерских товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством зерномучных и кондитерских товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством зерномучных и кондитерских товаров, 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 зерномучных и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности
	Умеет	проводить приемку зерномучных и кондитерских товаров 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 зерномучных и кондитерских товаров
	Умест	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации зерномучных и кондитерских товаров
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации зерномучных и кондитерских товаров

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: метод ситуационного анализа (ситуационные задачи), кроссворд.

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

### **Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров (1,5 час.)**

#### **Тема 1. Зерно (0,25 час.)**

Классификация зерновых культур по ботаническим признакам. Строение зерна злаковых культур. Сравнительная пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур.

Характеристика зерновой массы как объекта хранения. Физические свойства (сыпучесть, самосортирование, скважитость, сорбиционная способность, теплофизические свойства). Значение этих свойств в практике хранения. Процессы, протекающие в зерне при хранении: физические, химические, биохимические и биологические. Характеристика режимов и способов хранения зерна. Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении.

## **Тема 2. Крупа (0,25 час.)**

Классификация и пищевая ценность крупы. Формирование качества крупы в процессе производства. Характеристика основных видов крупы. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Процессы, происходящие при хранении круп. Условия и сроки хранения.

## **Тема 3. Мука (0,25 час.)**

Основное сырье для производства муки: пшено, рожь. Ботанические виды, характеристика, требования к качеству зерна. Виды помолов. Классификация. Особенности химического состава пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Процессы, проходящие при хранении муки. Условия и сроки хранения.

## **Тема 4. Хлебобулочные изделия (0,25 час.)**

Классификация и принципы построения ассортимента хлебобулочных изделий. Сырье хлебопекарного производства. Хлебопекарные улучшители. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Формирование качества хлеба в процессе производства. Транспортирование и хранение хлеба. Процессы, происходящие при хранении хлебобулочных изделий. Сущность этих процессов и способы замедления. Болезни и дефекты хлебобулочных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.

Хлебобулочные изделия пониженной влажности: сухари и бараночные изделия. Классификация, ассортимент и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Требования, предъявляемые к качеству. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.

## **Тема 5. Макароны изделия (0,25 час.)**

Классификация и пищевая ценность макаронных изделий. Факторы, формирующие качество макаронных изделий. Требования, предъявляемые к качеству. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Условия и сроки хранения.

## **Тема 6. Пищевые концентраты с использованием продуктов переработки зерна (0,25 час.)**

Классификация пищевых концентратов и их значение в питании. Общая характеристика концентратов обеденных блюд, сухих завтраков из зернового сырья. Требования, предъявляемые к качеству. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка и хранение пищевых концентратов.

## **Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров (2,5 час.)**

### **Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты (0,25 час.)**

Крахмал как пищевой продукт и сырье для кондитерских изделий. Классификация. Пищевая ценность. Строение и свойства, обуславливающие его применение в кондитерской промышленности. Требования, предъявляемые к качеству отдельных видов и сортов крахмала. Экспертиза качества. Идентификация и обнаружение фальсификации видов крахмала. Установление дефектов и причин их возникновения.

Крахмалопродукты: производство, виды модифицированного крахмала и патоки, особенности получения и использования в кондитерской промышленности.

Факторы, сохраняющие качество крахмала и крахмалопродуктов: упаковка, условия и режимы транспортирования и хранения, сроки хранения. Изменение качества при хранении. Потери: виды потерь, причины и пути сокращения потерь.

### **Тема 2. Сахар и сахарозаменители (0,25 час.)**

Сахар как пищевой продукт и сырье для кондитерской промышленности. Классификация и пути формирования ассортимента. Химический состав и пищевая ценность. Строение и свойства, обуславливающие его применение в кондитерской промышленности. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства, сущность процесса рафинации сахара.

Требования, предъявляемые к качеству сахара. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Условия и режимы транспортирования и хранения, сроки хранения. Изменение качества при



хранении. Потери: виды потерь, причины и пути сокращения потерь.

Характеристика основных видов сахарозаменителей, применяемых в производстве кондитерских товаров: происхождение, свойства, влияние на качество кондитерских изделий и организм человека.

### **Тема 3. Мед (0,25 час.)**

Мед как пищевой продукт и сырье для кондитерской промышленности. Химический состав и пищевая ценность. Свойства, обуславливающие его применение в кондитерской промышленности.

Факторы, формирующие качество: получение и товарная обработка меда. Требования, предъявляемые к качеству. Экспертиза качества. Идентификация и обнаружение видов фальсификации. Дефекты и причины их возникновения. Условия и сроки хранения.

### **Тема 4. Карамель (0,25 час.)**

Химический состав и пищевая ценность карамели. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Состав и свойства карамельной массы. Классификация и ассортимент карамели. Характеристика начинок. Новые виды карамельных изделий.

Требования, предъявляемые к качеству. Экспертиза качества. Идентификация и обнаружение видов фальсификации. Дефекты и причины их возникновения. Условия и сроки хранения.

### **Тема 5. Фруктово-ягодные кондитерские изделия (0,25 час.)**

Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность отдельных видов.

Варенье, джем, повидло, желе, цукаты. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования, предъявляемые к качеству. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.

Мармелад. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Сущность процесса студнеобразования. Требования, предъявляемые к качеству. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.



Пастильные изделия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Сущность процесса пенообразования, стабилизации пен. Требования, предъявляемые к качеству. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.

Факторы, сохраняющие качество фруктово-ягодных кондитерских изделий: упаковка, условия и режимы транспортирования и хранения, сроки хранения. Изменение качества при хранении.

#### **Тема 6. Шоколад, какао-порошок, конфеты (0,5 час.)**

Характеристика сырья для производства шоколада и какао-порошка. Какао-бобы: основные сорта, химический состав и пищевая ценность. Какао масло и его свойства.

Шоколад. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Требования, предъявляемые к качеству. Экспертиза качества. Идентификация и обнаружение видов фальсификации. Дефекты и причины их возникновения.

Какао порошок. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Требования, предъявляемые к качеству. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.

Факторы, сохраняющие качество шоколада и какао порошка: упаковка, условия и режимы транспортирования и хранения, сроки хранения. Изменение качества при хранении.

Конфеты. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Характеристика корпусов.

Требования, предъявляемые к качеству. Экспертиза качества. Идентификация и обнаружение видов фальсификации. Дефекты и причины их возникновения. Условия и сроки хранения.

#### **Тема 7. Мучные кондитерские изделия (0,5 час.)**

Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Влияние сырья на формирование пищевой ценности и качество мучных кондитерских изделий.

Печенье, галеты, крекер. Производство отдельных видов печенья, влияние отдельных операций на качество готовых изделий.

Пряничные изделия. Производство отдельных видов, влияние технологии производства на качество готовых изделий.

Вафли. Особенности производства и качество готовых изделий.

Торты и пирожные. Виды. Характеристика выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.

Требования, предъявляемые к качеству мучных кондитерских изделий. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Условия и сроки хранения.

### **Тема 8. Восточные сладости (0,25 час.)**

Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность отдельных видов восточных сладостей.

Халва. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Производство халвы, влияние отдельных операций на качество готовой продукции. Требования, предъявляемые к качеству. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Условия и сроки хранения.

## **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 крупы (1 час.)**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (0,5 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб крупы.
2. Экспертиза качества крупы по органолептическим показателям.
3. Экспертиза качества крупы по физико-химическим показателям:
  - определение влажности;
  - определение зараженности вредителями хлебных запасов;

– определение крупности крупы, содержания примесей, недодира и расчет доброкачественности ядра.

4. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 2. Экспертиза качества муки (1 час.)**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (0,5 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб муки.

2. Экспертиза качества муки по органолептическим показателям.

3. Экспертиза качества муки по физико-химическим показателям:

– определение массовой доли влаги;

– определение кислотности;

– определение зольности;

– определение массовой доли сырой клейковины и ее качества.

4. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 3. Экспертиза качества хлеба и булочных изделий (1 час.)**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (0,5 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб хлеба и булочных изделий.

2. Экспертиза качества хлеба и булочных изделий по органолептическим показателям.

3. Экспертиза качества хлеба и булочных изделий по физико-химическим показателям:

– определение пористости мякиша;

– определение кислотности мякиша;

– определение влажности мякиша.

4. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 4. Экспертиза качества сухарных и бараночных изделий (1 час.)**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (0,5 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб сухарных и бараночных изделий.

2. Экспертиза качества сухарных изделий:

– определение органолептических показателей;

– определение количества сухарей в 1 кг и количества сухарей-лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера;

– определение физико-химических показателей (влажность; кислотность; набухаемость).

3. Экспертиза качества бараночных изделий:

– определение органолептических показателей;

– определение размеров изделий;

– определение физико-химических показателей (влажность; кислотность; набухаемость).

4. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 5. Экспертиза качества макаронных изделий (1 час.)**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (0,25 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб макаронных изделий.

2. Экспертиза качества макаронных изделий по органолептическим показателям.

3. Экспертиза качества макаронных изделий по физико-химическим показателям:

– определение кислотности;

- определение влажности;
- определение сохранности формы сваренных изделий;
- определение зараженности вредителями.

4. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 6. Экспертиза качества крахмала, сахара и меда (1 час.)**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (0,5 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб крахмала, сахара и меда.

2. Экспертиза качества крахмала:

- установление биологического происхождения крахмала (микроскопирование крахмала);

- определение органолептических показателей;

- определение физико-химических показателей (массовая доля влаги; титруемая кислотность; количество крапин).

3. Экспертиза качества сахара:

- определение органолептических показателей;

- определение физико-химических показателей (продолжительность растворения сахара-рафинада в воде; количество мелочи в сахаре-рафинаде; массовая доля влаги).

4. Экспертиза качества меда:

- определение органолептических показателей;

- определение физико-химических показателей (массовая доля влаги; качественная реакция на диастазу; общая кислотность; определение механических примесей).

5. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 7. Экспертиза качества карамели (1 час.)**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (0,25 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб карамели.
2. Экспертиза качества карамели по органолептическим показателям.
3. Экспертиза качества карамели по физико-химическим показателям:
  - определение размеров карамели и количества начинки в карамели;
  - определение массовой доли сухих веществ в карамельной массе;
  - определение кислотности.
4. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 8. Экспертиза качества конфет, шоколада и какао-порошка (1 час.)**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (0,5 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб конфет, шоколада и какао-порошка.
2. Экспертиза качества конфет:
  - определение органолептических показателей;
  - определение физико-химических показателей (массовая доля шоколадной глазури; массовая доля влаги).
3. Экспертиза качества шоколада по органолептическим показателям. Определение массы нетто.
4. Экспертиза качества какао-порошка:
  - определение органолептических показателей;
  - определение физико-химических показателей (массовая доля влаги; дисперсность; стойкость суспензии; рН среды).
5. Решение ситуационных задач.



## **Лабораторная работа № 9. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий (2 час.)**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (0,5 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб мучных кондитерских изделий.

2. Экспертиза качества печенья, крекера и пряничных изделий по органолептическим показателям.

3. Экспертиза качества печенья, крекера и пряничных изделий по физико-химическим показателям:

- определение влажности;
- определение щелочности;
- определение намокаемости (для печенья и крекера).

4. Решение ситуационных задач.

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

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» 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 разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров	ПК-5	знает	Собеседование (УО-1) Контрольная работа (ПР-2)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
2.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров	ПК-6	знает	Собеседование (УО-1) Контрольная работа (ПР-2)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
3.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров	ПК-8	знает	Собеседование (УО-1) Контрольная работа (ПР-2) Кроссворд	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
4.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров	ПК-13	знает	Собеседование (УО-1) Контрольная работа (ПР-2)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 2-4, 8, 11-14, 16, 18-20, 22-28, 30-36
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 2-4, 8, 11-14, 16, 18-20, 22-28, 30-36
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 2-4, 8, 11-14, 16, 18-20, 22-28, 30-36

5.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров	ПК-14	знает	Собеседование (УО-1) Контрольная работа (ПР-2)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 2-4, 6, 9-14, 16-20, 22-28, 30-36
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 2-4, 6, 9-14, 16-20, 22-28, 30-36
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 2-4, 6, 9-14, 16-20, 22-28, 30-36

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. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации / Заикина В.И., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 166 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415346>

3. Кременовская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М.И. Кременовская. - Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. - 97 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91528>

4. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров

[Электронный ресурс]: учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=424214>

5. Страхова С.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/947717>

6. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: Учебно-справочное пособие / И.Ю. Резниченко, В.М. Позняковский, А.О. Камбаров и [др.]. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/443817>

### **Дополнительная литература**

*(печатные и электронные издания)*

1. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок [Электронный ресурс]: учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добровольский. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/414639>

2. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. - 211 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>

3. 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>

4. Левушкина С.В. Товарный менеджмент: учебное пособие для студентов [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Левушкина. Ставрополь: СтГАУ (Ставропольский государственный аграрный университет), 2014. – 136 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61123](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61123)

5. Лифиц И.М. Товарный менеджмент: учебник для прикладного



бакалавриата / И.М. Лифиц, Ф.А. Жукова, М.А. Николаева. - М.: Издательство Юрайт, 2014. - 405 с. Режим доступа: [http://www.biblio-online.ru/thematic/?16&id=urait.content.9E195DA6-8311-4072-BCD6-EB3783C4DE99&type=c\\_pub](http://www.biblio-online.ru/thematic/?16&id=urait.content.9E195DA6-8311-4072-BCD6-EB3783C4DE99&type=c_pub)

6. Микулович Л.С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.С. Микулович, Д.П. Лисовская. - Минск: «Вышэйшая школа», 2009. - 480 с. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=65338](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=65338)

7. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=368315>

8. Попов Г.В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.В. Попов, Н.Л. Клейменова. - Воронеж: ВГУИТ, 2012. - 52 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/9908>

9. Резниченко И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Ю. Резниченко. - Кемерово: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014. - 203 с. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=60196](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60196)

10. Товарный менеджмент: учебное пособие / О.Ю. Еремина, О.В. Евдокимова, В.И. Уварова; Под ред. Т.Н. Ивановой. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 234 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414518>

11. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2009. - 752 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=177302>

12. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Под ред. В.И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/430222>

13. Фёдорова Р.А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Р.А. Фёдорова, О.В. Головинская. - СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. - 79 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>

14. 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>

15. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк Л.Н. [и др.]; под ред. В.М. Позняковского. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 287 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4165.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. Федеральная таможенная служба: Официальный сайт. Режим доступа: <http://www.customs.ru/>

7. Товароведение и экспертиза товаров: Форум товароведов. Статьи по



товароведению, экспертизе товаров, стандартизации, сертификации, торговле.

Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>

8. 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 зерномучных и кондитерских товаров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, контрольную работу, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

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

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» является экзамен, который проводится в виде тестирования.

## **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 и выполнение контрольной работы до начала экзаменационной сессии, закрепление полученных знаний при посещении лекций и при подготовке и выполнении лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Написание контрольной работы и 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, решение ситуационных задач и кроссвордов, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является защита контрольной работы и 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 зерномучных и кондитерских товаров» служат активные формы и методы обучения, такие как метод ситуационного анализа, который дает 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, подготовку к выполнению контрольной и лабораторных работ, решение кроссвордов и подготовку к 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 выполнению контрольной работы**

В соответствии с учебным планом по дисциплине «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» студенты заочной формы обучения должны выполнить контрольную работу и защитить ее на собеседовании с преподавателем.

Вариант контрольной работы выдается студенту до начала экзаменационной сессии преподавателем, ведущим дисциплину.

К выполнению контрольной работы студенту следует приступать после

полного усвоения теоретических разделов курса. Ответы следует излагать в строгом соответствии с поставленными вопросами контрольного задания. Изложение материала должно быть логически последовательным, четким и самостоятельным. Не допускается дословное переписывание материала из рекомендуемых источников основной и дополнительной литературы. В тексте контрольной работы следует избегать повторений, не должно быть растянутых предложений с нагромождением придаточных оборотов и вводных слов, не допускаются орфографические и грамматические ошибки. В конце контрольной работы обязательно приводится список использованных источников литературы.

Оформление контрольной работы осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.).

#### **Рекомендации по использованию методов активного 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 обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения целесообразно использовать методы ситуационного обучения, представляющие собой описание деловой ситуации, которая реально возникала или возникает в процессе деятельности.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» осуществляется через использование ситуационных заданий, в частности ситуационных задач,

которые можно определить как методы имитации принятия решений в различных ситуациях путем проигрывания вариантов по заданным условиям.

Ситуационные задачи предназначены для использования студентами конкретных приемов и концепций при их выполнении для того, чтобы получить достаточный уровень знаний и умений для принятия решений в аналогичных ситуациях на предприятиях, тем самым уменьшая разрыв между теоретическими знаниями и практическими умениями.

Решение ситуационных задач студентам предлагается в конце лабораторных работ в завершении изучения определенной учебной темы, а знания, полученные на лекциях, должны стать основой для решения этих задач. Из этого следует, что студент должен владеть достаточным уровнем знания теоретического материала, уметь работать с действующей нормативной и технической документацией для оценки качества зерномучных и кондитерских товаров. Это предполагает осознание студентом процесса принятия решений при оценке качества товаров и вынесения решения по ситуационной задаче.

Студент должен уметь правильно интерпретировать ситуацию, т.е. правильно определять – какие факторы являются наиболее важными в данной ситуации и какое решение необходимо принять в соответствии с действующей нормативной и технической документацией.

Таким образом, решение ситуационных задач призвано вырабатывать следующие умения и навыки у студентов:

- работать с увеличивающимся и постоянно обновляющимся потоком информации в области товарного менеджмента и экспертизы качества товаров, связанного с изменяющейся рыночной ситуацией и применением законодательной базы;

- высказывать и отстаивать свою точку зрения четкой, уверенной и грамотной речью;

- вырабатывать собственное мнение на основе осмысления теоретических знаний и проведения экспериментальных исследований;



- самостоятельно принимать решения.

Технология выполнения ситуационных задач включает в себя организацию самостоятельной работы обучающихся с консультационной поддержкой преподавателя. На этапе ознакомления с задачей студент самостоятельно оценивает ситуацию, изложенную в тексте, исследует теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит анализ проблем, изложенных в условии задачи. Затем составляет план действий и оценивает возможности его реализации. По окончании самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания и составить письменный отчет по данному заданию.

### **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 разделам и 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 зерномучных и кондитерских товаров» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалами для оценки качества зерномучных и кондитерских товаров (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 зерномучных и кондитерских товаров;
- наглядные пособия по изучению ассортимента и дефектов зерномучных и кондитерских товаров (учебные ассортиментные карты, каталоги, альбомы, муляжи и др.).

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 зерномучных и кондитерских товаров»

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

г. Владивосток  
2017

## 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 экзаменационной сессии	Выполнение контрольной работы	35	Защита контрольной работы
2.	До начала и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к лабораторным работам	51	Устный опрос
3.	До начала экзаменационной сессии	Решение кроссворда	35	Защита кроссворда
4.	До начала и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к экзамену	9	Тестирование
ИТОГО			130	

### 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 зерномучных и кондитерских товаров» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, подготовку к выполнению контрольной и лабораторных работ, решение кроссвордов и подготовку к 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 по выполнению контрольной работы**

В соответствии с учебным планом по дисциплине «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» студенты заочной формы обучения должны выполнить контрольную работу и защитить ее на собеседовании с преподавателем.

Вариант контрольной работы выдается студенту до начала экзаменационной сессии преподавателем, ведущим дисциплину.

### **Основные требования к контрольной работе**

К выполнению контрольной работы студенту следует приступать после полного усвоения теоретических разделов курса. Ответы следует излагать в строгом соответствии с поставленными вопросами контрольного задания. Изложение материала должно быть логически последовательным, четким и самостоятельным. Не допускается дословное переписывание материала из рекомендуемых источников основной и дополнительной литературы. В тексте контрольной работы следует избегать повторений, не должно быть растянутых предложений с нагромождением придаточных оборотов и вводных слов, не допускаются орфографические и грамматические ошибки. В конце контрольной работы обязательно приводится список использованных

источников литературы.

Оформление контрольной работы осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.).

### **Порядок сдачи контрольной работы и ее оценка**

Контрольная работа выполняется студентом до начала экзаменационной сессии, регистрируется на кафедре товароведения и экспертизы товаров и передается на рецензирование преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке контрольной работы учитываются соответствие ее содержания поставленным вопросам, умение работать с рекомендуемыми источниками литературы, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки контрольной работы и ее защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

### **Критерии оценки контрольной работы**

– пять баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей области знаний. Знание основной литературы и знакомство с дополнительной рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа;

– четыре балла – знание узловых проблем программы и основного содержания теоретической части курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа;

– три балла – фрагментарные, поверхностные знания важнейших



разделов программы и содержания теоретической части курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определено и последовательно изложить ответ;

– два балла – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

### **Варианты контрольной работы**

#### *Вариант 1*

1. Болезни хлебобулочных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.

2. Крахмал картофельный и кукурузный. Требования к качеству готового продукта, сортовые признаки картофельного и кукурузного крахмала. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Дефекты, возникающие при несоблюдении условий хранения.

#### *Вариант 2*

1. Крупа из кукурузы. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность, потребительские свойства. Требования, предъявляемые к качеству.

2. Сахар. Состав. Важнейшие физико-химические свойства сахарозы, проявляющиеся при производстве и хранении сахара.

#### *Вариант 3*

1. Крупа из пшеницы. Классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика круп из пшеницы по их калорийности, усвояемости и витаминной ценности. Требования, предъявляемые к качеству.

2. Какао-порошок. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

#### *Вариант 4*

1. Хлебопекарные свойства пшеничной муки и факторы их определяющие.
2. Сравнительная характеристика желеиногo и фруктово-ягодного мармелада: сырье, состав, особенности технологии, показатели качества, сроки хранения. Дефекты, возникающие при несоблюдении условий хранения.

#### *Вариант 5*

1. Характеристика крупы из гречихи. Почему крупы из гречихи отличаются между собой по цвету? Требования, предъявляемые к качеству.
2. Диетические и лечебные кондитерские изделия. Характеристика специфического сырья, ассортимента. Особенности состава и целевого назначения отдельных видов.

#### *Вариант 6*

1. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологических параметров производства.
2. Помадные конфеты. Виды, состав и пищевая ценность. Особенности производства отдельных видов. Показатели качества в соответствии с действующей нормативной документацией. Условия и режимы хранения, сроки хранения.

#### *Вариант 7*

1. Сравнительная характеристика хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки.
2. Шоколад. Сравнительная характеристика обыкновенного и десертного шоколада: сырье, особенности технологии, показатели качества. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

#### *Вариант 8*

1. Укажите причину изменения цвета муки при хранении. Какова причина накопления в муке свободных жирных кислот и почему в муке разных сортов (одного вида) скорость этих процессов различна?

2. Мед. Химический состав нектара и меда. Пищевая ценность меда. Требования, предъявляемые к качеству меда. Хранение меда. Процессы, происходящие при хранении.

#### *Вариант 9*

1. Способы производства пшеничного хлеба. Характеристика и отличительные особенности.

2. Крахмал как сырье для производства крахмалопродуктов: строение, важнейшие физико-химические свойства, лежащие в основе производства патоки, глюкозы и искусственного саго.

#### *Вариант 10*

1. Какие крупы используют для производства сухих продуктов для детского питания (пищевых концентратов) и какими факторами это обусловлено?

2. Торты и пирожные. Особенности состава выпеченных и отделочных полуфабрикатов, технологии их производства. Процессы, происходящие в выпеченных и отделочных полуфабрикатах при хранении, их влияние на качество. Сроки и условия хранения.

#### *Вариант 11*

1. Современные представления о сущности черствения хлеба. Способы замедления процесса черствения хлеба. Укажите условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.

2. Карамель. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество готовых изделий: сырье, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству карамели. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

#### *Вариант 12*

1. Сравнительная характеристика пищевой ценности и потребительских достоинств круп из ячменя. Объясните разницу. Требования, предъявляемые к качеству.

2. Варенье, джем, повидло. Сравнительная характеристика сырья, разрешенных добавок, особенностей технологии производства, товарных сортов, состава, свойств. Требования, предъявляемые к качеству готовых изделий. Условия и сроки хранения, дефекты.

#### *Вариант 13*

1. Условия и сроки хранения крупы, муки и пищевых концентратов с использованием продуктов переработки зерна. Процессы, происходящие при хранении. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

2. Пастильные изделия. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

#### *Вариант 14*

1. Современный ассортимент и характеристика потребительских свойств диетических и лечебных сортов хлеба.

2. Конфеты на ореховой основе. Факторы, формирующие качество готовых изделий: сырье, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

#### *Вариант 15*

1. Макароны изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования, предъявляемые к качеству. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

2. Ирис. Факторы, формирующие качество готовых изделий: сырье, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

#### *Вариант 16*

1. Крупа из овса. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность, потребительские свойства. Требования, предъявляемые к качеству.

2. Халва. Факторы, формирующие качество готовых изделий: сырье, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

#### *Вариант 17*

1. Сравните сохраняемость круп различных видов. Укажите причины имеющихся различий.

2. Модифицированные крахмалы. Особенности получения, состава и целевого назначения модифицированных крахмалов отдельных видов. Свойства модифицированных крахмалов по сравнению с нативным крахмалом.

#### *Вариант 18*

1. Зерно. Классификация. Особенности строения и химического состава.

2. Драже. Факторы, формирующие качество готовых изделий: сырье, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

#### *Вариант 19*

1. Принцип деления муки на типы и товарные сорта.

2. Микробиологическая порча кондитерских изделий и меда при хранении. Виды микробиологической порчи, меры предупреждения (привести примеры).

#### *Вариант 20*

1. Крупа из риса. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность, потребительские свойства. Требования, предъявляемые к качеству.

2. Патока. Особенности получения, состава и целевого назначения патоки отдельных видов. Свойства патоки, ее роль в производстве кондитерских изделий.

#### *Вариант 21*

1. Охарактеризуйте дефекты структуры мякиша хлеба пшеничного и объясните причины их возникновения.

2. Сахарозаменители, применяемые в производстве кондитерских изделий: химическая природа, свойства, особенности получения отдельных видов. Сравнительная характеристика с сахаром.

#### *Вариант 22*

1. Пищевая ценность продуктов переработки зерна.

2. Увлажнение кондитерских изделий, сахара, меда при хранении. Физическая сущность процесса, причины повышенной гигроскопичности кондитерских изделий отдельных видов, влияние на качество и сохраняемость, меры защиты.

#### *Вариант 23*

1. Принцип деления круп на товарные сорта, марки и номера.

2. Пряничные изделия. Классификация и ассортимент. Особенности и факторы, формирующие качество отдельных видов пряничных изделий. Требования, предъявляемые к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

#### *Вариант 24*

1. Характеристика хлебопекарных свойств ржаной муки и факторы их определяющие.

2. Печенье. Требования, предъявляемые к сырью для производства печенья. Особенности технологии, состава, свойств теста и готового печенья различных видов.

### **Методические указания к решению кроссворда**

Кроссворд – игра-задача, в которой фигура из рядов пустых клеток заполняется перекрещивающимися словами со значениями, заданными по условиям игры.

Кроссворды содержат игровую (разгадывание) и учебную (овладение определенными знаниями, умениями и навыками) задачи, из чего следует, что достоинство данного дидактического средства заключается в том, что



кресворды вносят в познавательный процесс игровой элемент, активизируют умственную деятельность, стимулируют сознательный поиск в изучаемой области.

Решение кресворда предполагает дачу правильных ответов на поставленные вопросы и требует от студента умения работать со справочной и учебной литературой, нормативными и техническими документами, что способствует развитию личностных качеств, способность сопоставлять, побуждает к расширению и углублению знаний, тренирует память, расширяет кругозор, стимулирует интерес к изучаемой теме и к дисциплине в целом.

### **Порядок сдачи кресворда и его оценивание**

Кресворд выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

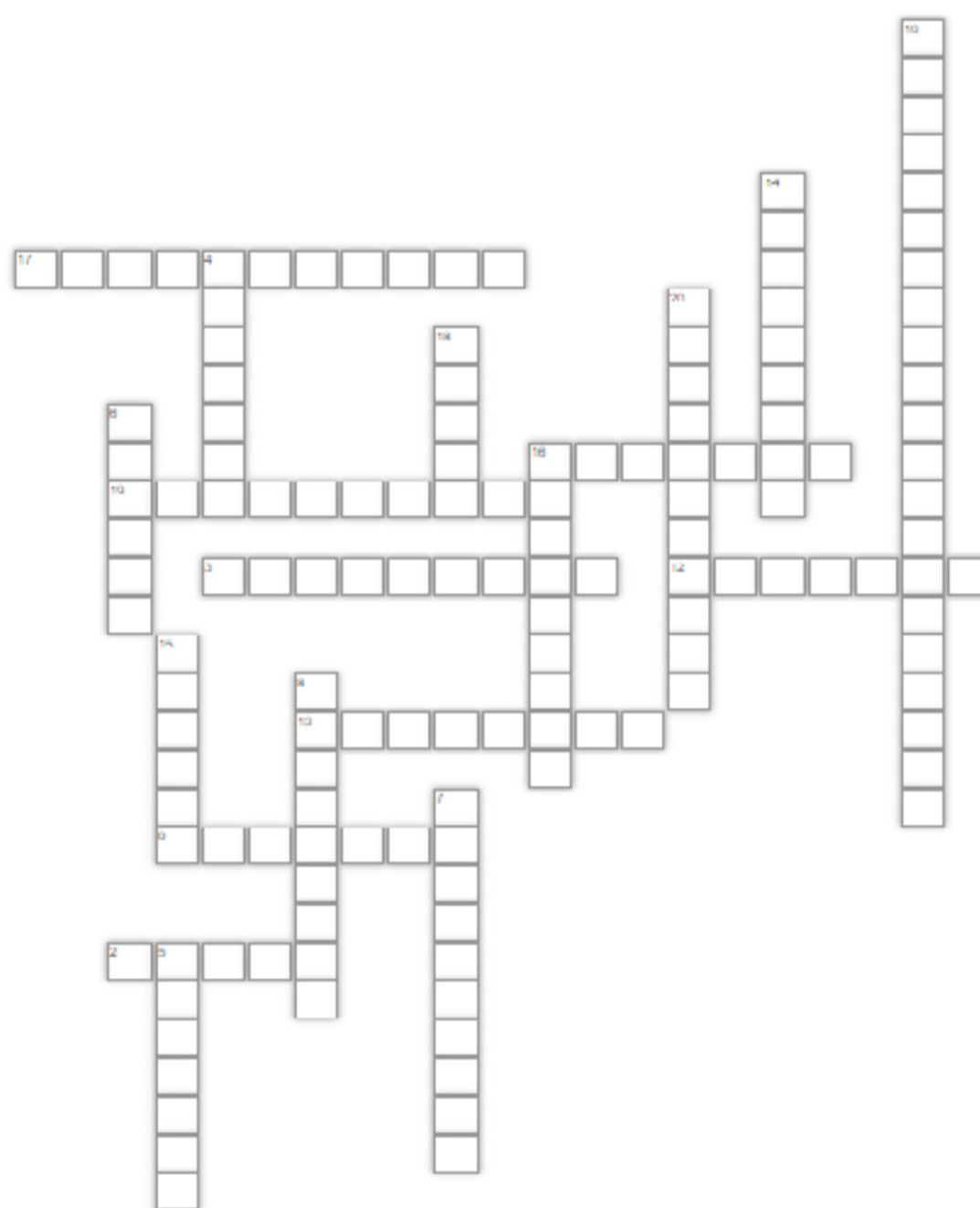
При оценке решения кресворда учитывается количество правильных данных ответов на поставленные вопросы.

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

### **Критерии оценки кресворда**

- пять баллов – выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные в кресворде вопросы;
- четыре балла – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кресворде вопросы;
- три балла – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кресворде вопросы;
- два балла – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кресворде вопросы.

## Варианты кроссвордов



1. Слизистые вещества, увеличивающие водопоглотительную способность крупы при варке и обуславливающие вязкую консистенцию каши.
2. Продукт, полученный из зерна путем освобождения от покровных тканей.
3. Физико-химический показатель качества манной крупы.
4. Крупины перловой или ячневой крупы с остатками цветковых пленок.
5. Вид крупы, выделяющейся среди других видов круп высоким содержанием крахмала.
6. Примесь в крупе, состоящая из тонкоизмельченных частиц зерна.
7. Показатель качества пшеничной муки, обуславливающий объем и

пористость хлеба.

8. Вид крупы, выделяющийся среди других видов круп высоким содержанием белка.

9. Углевод, преобладающий во всех видах круп.

10. Разновидность гречневой крупы.

11. Показатель качества муки, служащий для установления сорта.

12. Сорт пшеничной хлебопекарной муки.

13. Сорт ржаной муки.

14. Тип макаронных изделий.

15. Крупное бараночное изделие.

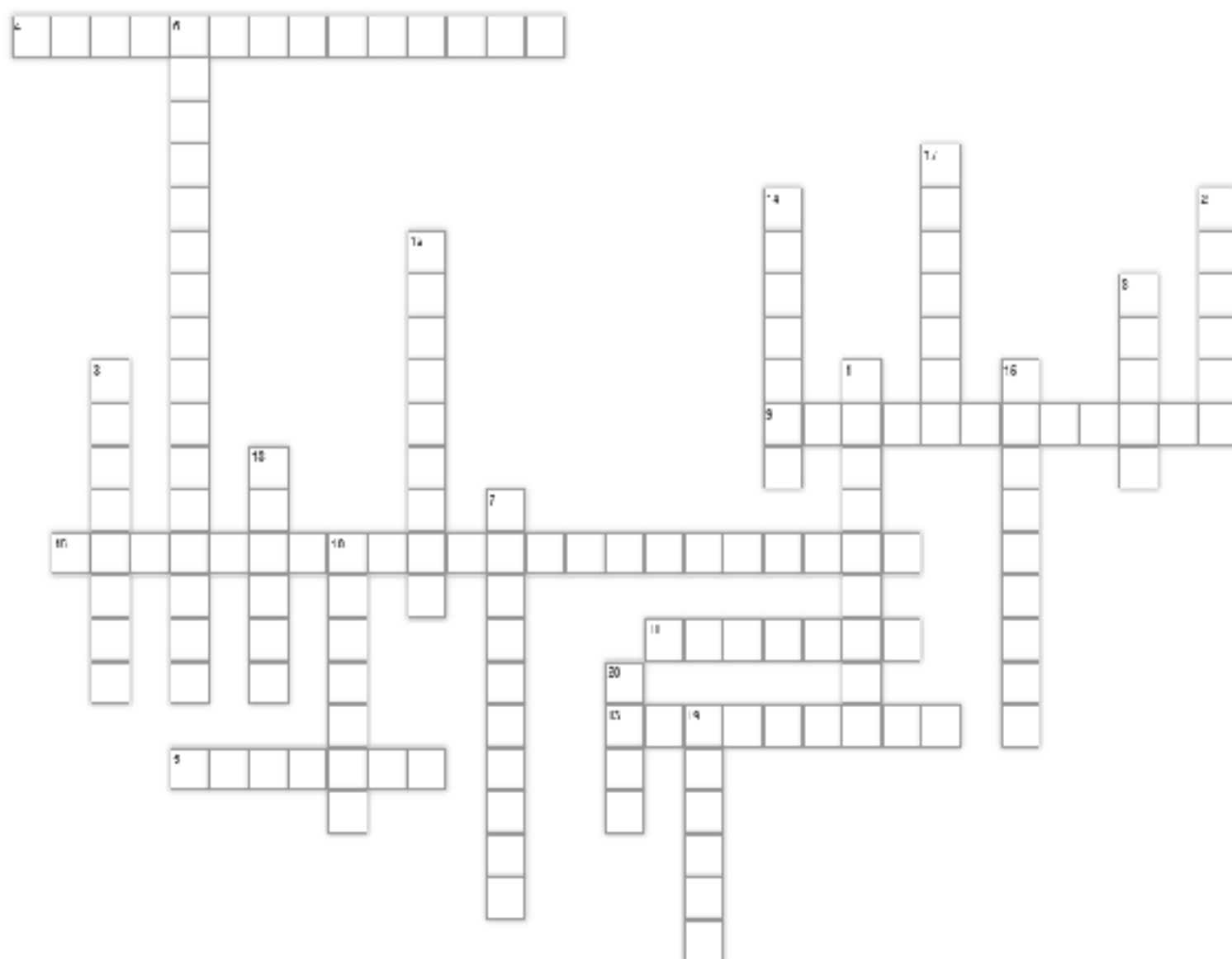
16. Вид хлеба по способу выпечки.

17. Дефект, возникающий при повышенной влажности макаронных изделий.

18. Аминокислота, дефицитная для пшеничного хлеба.

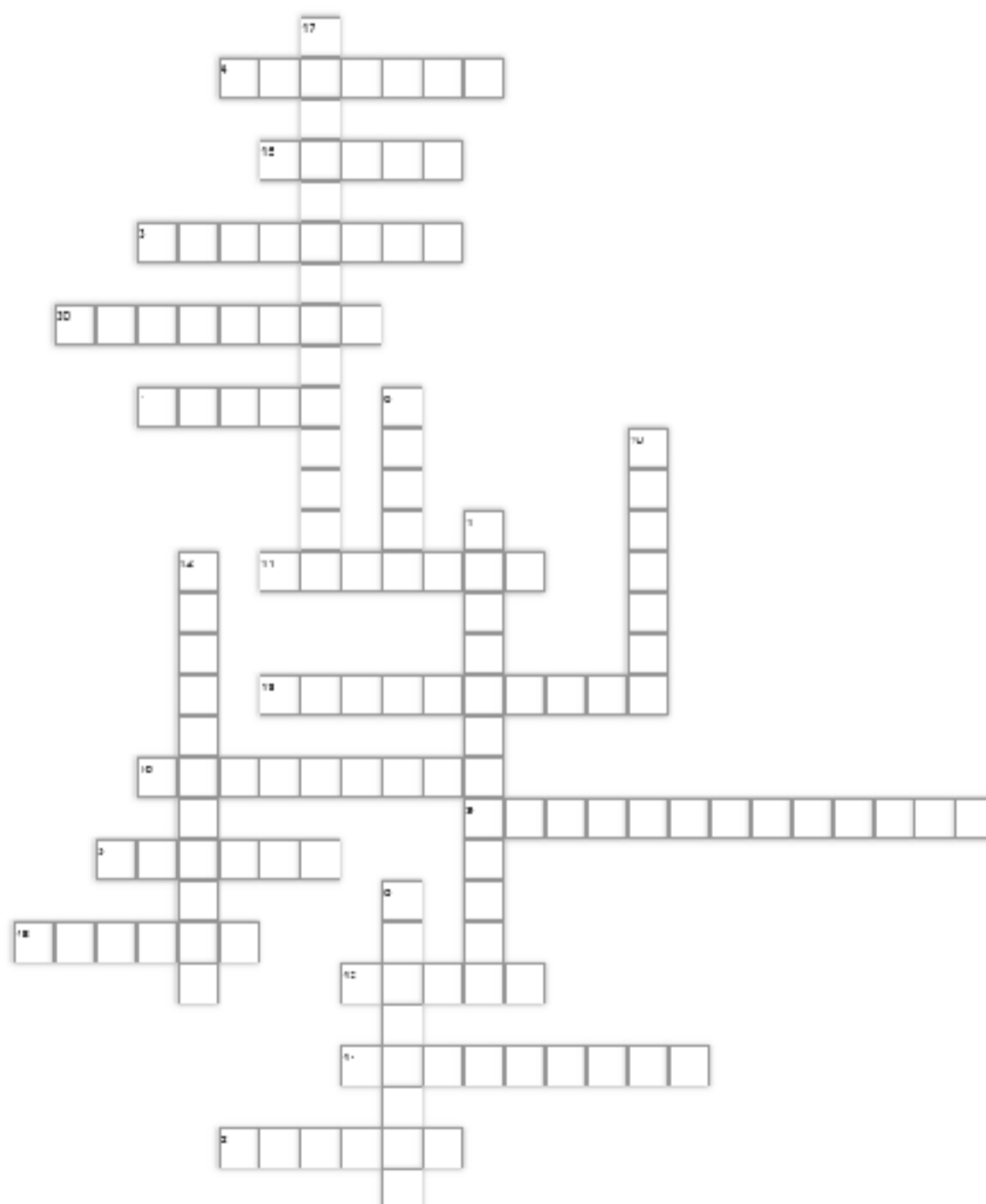
19. Изменение, происходящее в хлебе при хранении.

20. Показатель качества макаронных изделий.



1. Злак, объединяющий наследственные признаки пшеницы и ржи.
2. Мука, используемая как обогатитель в хлебопекарной и кондитерской промышленности.
3. Активные вещества, обеспечивающие жизнедеятельность зерна на всех этапах его жизненного цикла.
4. Изменение коллоидного состояния крахмала в процессе выпечки хлеба.
5. Дефект хлебобулочного изделия в виде участков поверхности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок.
6. Свойство зерновой массы, которое учитывается при отборе проб зерна на исследования.
7. Внутреннее состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся наличием пор разного размера, определяемое визуально или инструментально.
8. Вид крупы, для производства которой используется просо.
9. Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная аэробными споровыми бактериями и характеризующаяся наличием у хлебобулочного изделия специфического неприятного запаха и слизистых нитей в мякише.
10. Процесс, вызывающий естественную убыль массы крупы.
11. Преобладающий компонент ржаной муки, влияющий на ее сахарообразующую способность.
12. Продукты гидролиза крахмала, чрезмерное накопление которых приводит к липкости мякиша хлеба.
13. Тип макаронных изделий разных сечений и длины, имеющих нитеобразную форму.
14. Сухие завтраки, для производства которых используются экструдеры.
15. Углеводы зерна, образующие вязкие коллоидные растворы – слизи (гумми).
16. Причина потемнения пищевых концентратов в процессе хранения.

17. Овсяный диетический продукт.
18. Основной вид микроорганизмов, участвующих в созревании пшеничного теста.
19. Мука, отличающаяся высокой амилолитической активностью.
20. Показатель качества муки, отражающий содержание в ней оболочек зерна.



1. Хлебобулочное изделие, отличающееся использованием в рецептуре видов сырья, характерных для отдельных национальностей, и/или характерной формой и/или способом выпечки.
2. Вид муки, отличающийся высоким содержанием жира.
3. Процесс, протекающий в хлебе при хранении, сопровождающийся



потерей влаги и уменьшением массы.

4. Голозерный типичный злак.

5. Вид сухих завтраков из зернового сырья.

6. Крупа богатая каротиноидами.

7. Аминокислота дефицитная для белков зерна злаковых культур.

8. Крупа, для производства которой используют зерно ячменя.

9. Фермент, участвующий в созревании пшеничной муки.

10. Физиологический процесс, влияющий на потери зерновой массы при хранении.

11. Болезнь хлеба, при которой на поверхности появляются сухие мелкие белые пятна.

12. Макароны изделия на основе крахмала, предназначенные для питания людей с почечной недостаточностью.

13. Крупа, для производства которой используется зерно пшеницы.

14. Показатель качества пшеничной муки, служащий для установления сорта.

15. Трубочатые макаронные изделия, имеющие вид прямых трубок с косыми срезами.

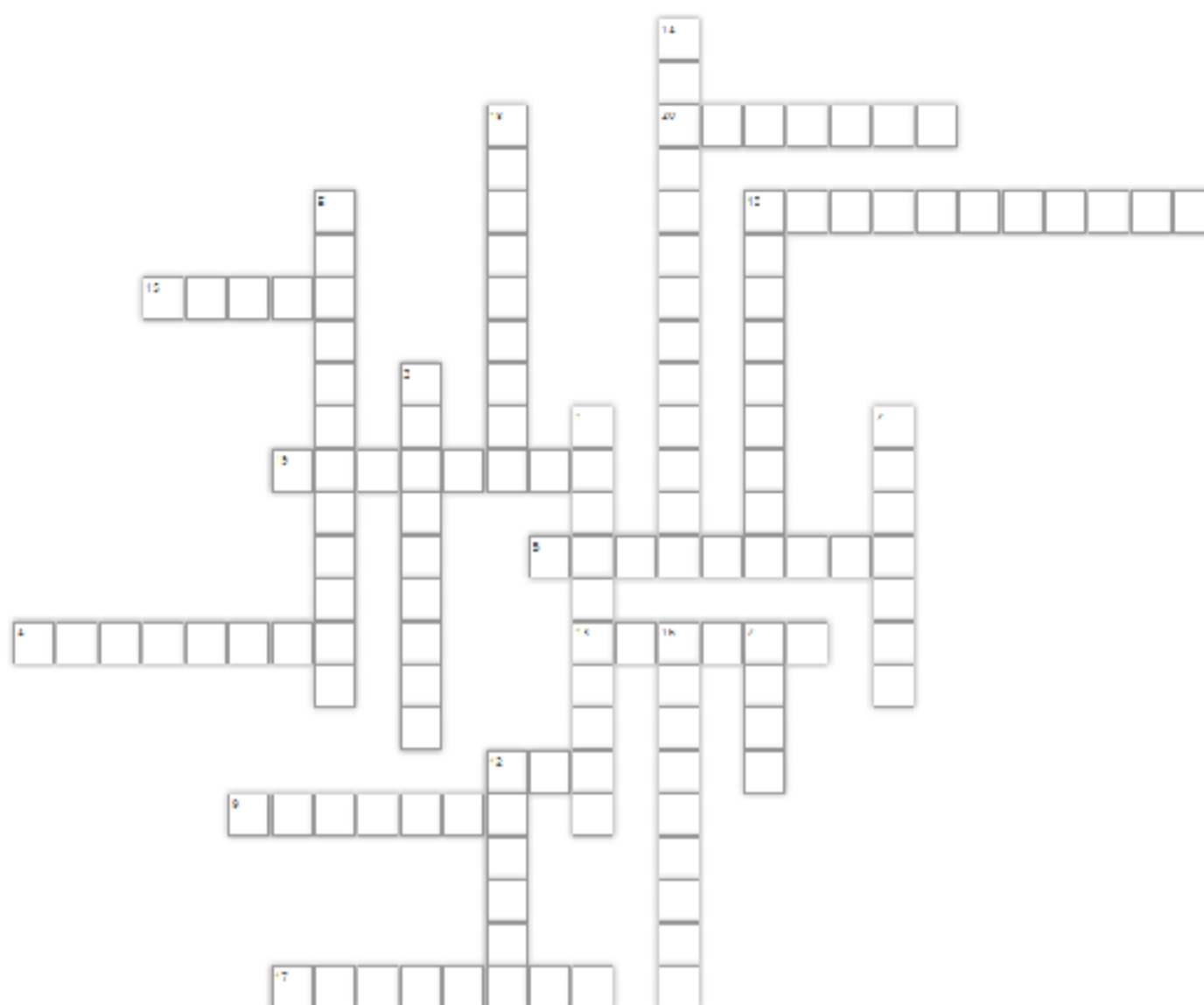
16. Углевод, преобладающий в плодовых оболочках зерна.

17. Пищевые концентраты первых блюд – супы, не содержащие мяса.

18. Дефект хлебобулочного изделия в виде выступающего мякиша хлебобулочного изделия по контуру верхней корки у формового или нижней корки у подового хлебобулочного изделия.

19. Изделия, изготавливаемые из зерновых и не зерновых культур и продуктов их переработки с использованием и без дополнительного сырья, с добавлением воды смешиванием, различными способами формования и высушивания.

20. Основная технологическая операция при производстве хлебобулочных изделий.



1. Физико-химический показатель качества печенья.
2. Вид меда, который вырабатывается пчелами из пади.
3. Показатель качества меда, характеризующий степень его зрелости.
4. Основной углевод, входящий в состав сахара.
5. Начинка из необжаренных орехов растертых с сахаром.
6. Разновидность леденцовой карамели.
7. Желирующее вещество, получаемое из водорослей.
8. Дефект конфет, глазированных шоколадом.
9. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, состоящие из сахарного сиропа и плодов, сохранивших форму при уваривании.
10. Мед, полученный преимущественно с цветов одного вида растений.
11. Мармелад, вырабатываемый из абрикосового пюре.
12. Студнеобразователь, содержащийся во фруктово-ягодном сырье.
13. Основной источник получения натурального пчелиного меда.

14. Недопустимый дефект, возникающий в процессе хранения фруктово-ягодных изделий.

15. Разновидность пастилы.

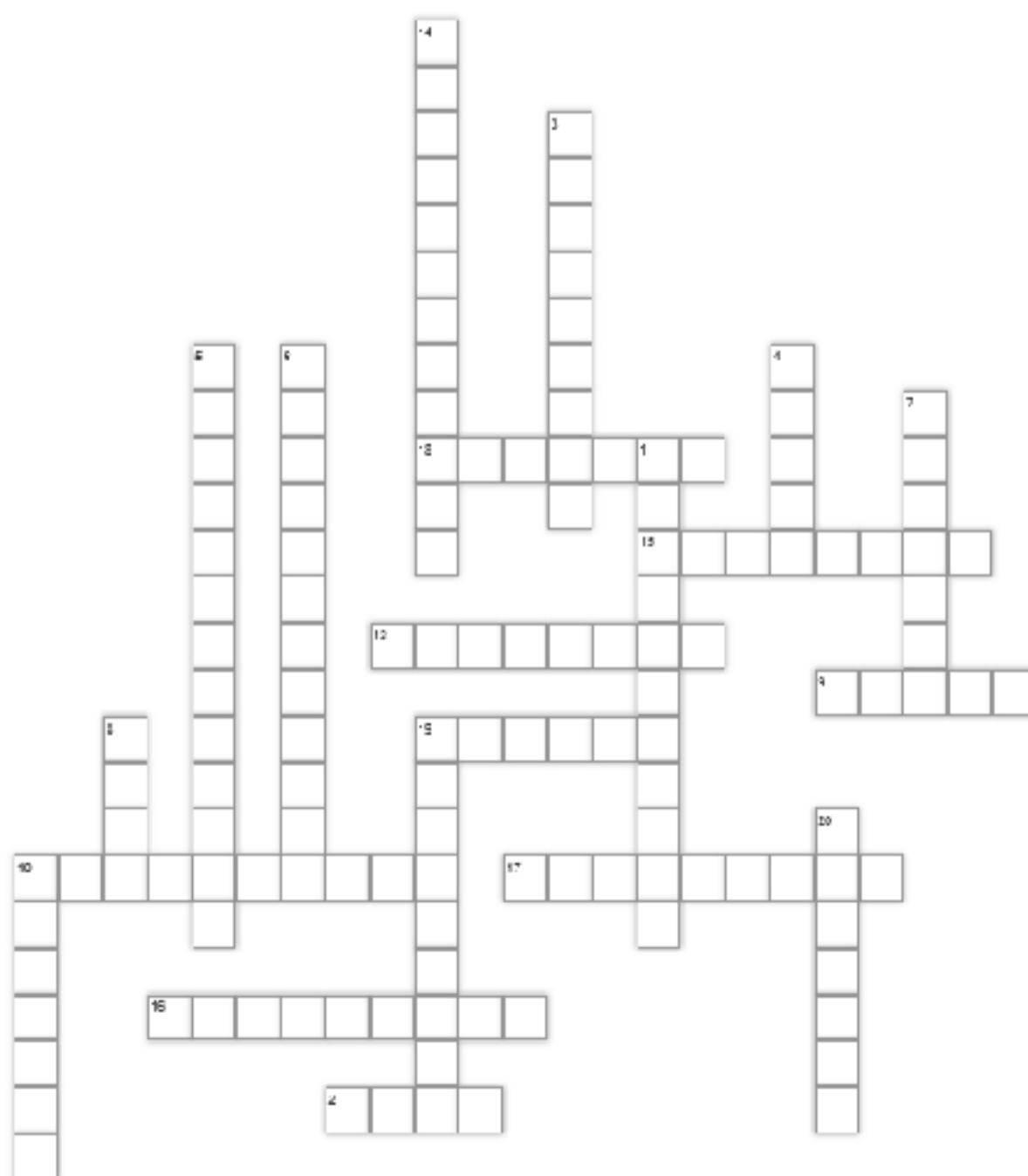
16. Твердая, легко отделяемая оболочка, покрывающая снаружи какао-бобы.

17. Дефект меда, возникающий в результате жизнедеятельности дрожжей.

18. Алкалоид, содержащийся в какао-порошке и оказывающий возбуждающее действие на центральную нервную систему и сердечную мышцу.

19. Вид пряников, которые готовятся с предварительной заваркой муки.

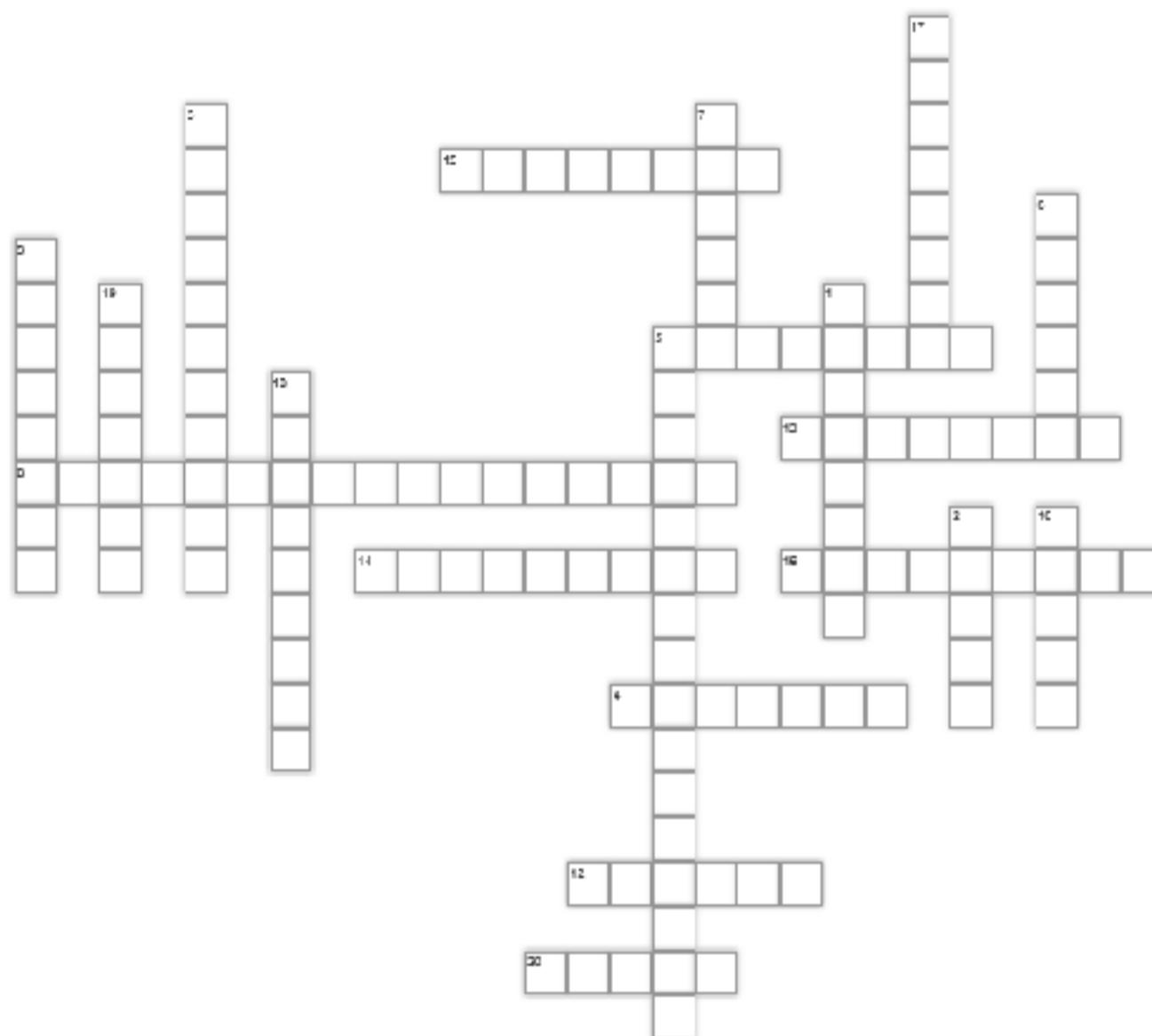
20. Вид печенья с высоким содержанием сахара, сливочного масла и яиц.



1. Показатель качества крахмала, по которому можно установить его сорт.
2. Кондитерская масса, приготовленная сбиванием масла, сливок, яиц с добавлением сахарной пудры, молока, ароматизирующих веществ.
3. Дефект грильяжных конфет, возникающий в процессе хранения.
4. Кондитерское изделие слоисто-волокнутой структуры в виде массы, состоящей из растертых обжаренных масличных ядер с равномерно распределенными в ней тонкими волокнами из сбитой карамельной массы.
5. Дефект карамели, возникающий вследствие повышенного содержания редуцирующих сахаров.
6. Показатель качества печенья, характеризующий его пористость.
7. Побочный продукт сахарного производства, представляющий собой межкристальный раствор, отделяемый при центрифугировании утфеля последней кристаллизации.
8. Разновидность молочных неглазированных конфет.
9. Кондитерское изделие округлой формы небольших размеров с накатанной оболочкой.
10. Тонкоизмельченная кондитерская масса, получаемая из сахара, обжаренных орехов и жира.
11. Студнеобразователь, содержащийся во фруктово-ягодном сырье.
12. Кондитерское изделие пенообразной структуры, изготовленное из фруктово-ягодного пюре, сахара и пенообразователя с добавлением или без добавления студнеобразователя.
13. Печенье, имеющее слоистую структуру.
14. Механическая обработка шоколадной массы при повышенной температуре с целью улучшения вкуса и аромата изделия.
15. Свекла, возделываемая преимущественно для получения сахара.
16. Шоколад, отличающийся повышенным содержанием какао тертого.
17. Мед, получаемый в результате сбора и переработки пчелами цветочного нектара и пыльцы.
18. Внутренняя часть конфет.

19. Образование серого налета на поверхности шоколада вследствие выделения кристаллов сахара или жира.

20. Высушенный корень растения «мыльнянки лекарственной», применяемой как пенообразователь в производстве халвы.



1. Мучное кондитерское изделие из выпеченных полуфабрикатов разной формы и с разнообразной отделкой.

2. Масса измельченного мокрым способом крахмалсодержащего сырья.

3. Цветочный мед, собранный с нескольких видов растений.

4. Природный углевод, накапливаемый в клетках растений в виде крахмальных зерен и выделяемый из крахмалсодержащего сырья при его переработке.

5. Крахмал, свойства которого направленно изменены в результате физической, химической, биохимической или комбинированной обработки.

6. Уваренные в сахаропаточном сиропе плоды, отделенные от него, подсушенные и глазированные или обсыпанные сахаром-песком.

7. Мучное кондитерское изделие, изготовленное на дрожжах,



преимущественно без сахара и жира.

8. Формирование структуры фруктово-ягодной железной массы при остывании.

9. Дефект карамели, возникающий в процессе хранения при повышенной относительной влажности воздуха.

10. Пастильное изделие, формуемое отсадкой.

11. Кондитерское изделие, изготовленное из массы необжаренного миндаля, растертого с сахарной пудрой или сахарным сиропом.

12. Масличная культура, из которой вырабатывается тахинная халва.

13. Шоколад, при производстве которого используются вакуум-аппараты.

14. Дефект помадных конфет, возникающий в процессе хранения.

15. Кондитерское изделие студнеобразной структуры, изготовленное из фруктово-ягодного пюре или водного раствора желирующих веществ, сахара и других компонентов.

16. Крупные кристаллы сахарного песка, на которые накатан слой сахарной пудры.

17. Весовое пряничное кондитерское изделие, изготовленное из пластов выпеченного полуфабриката.

18. Показатель, характеризующий природу пастилы.

19. Кондитерский полуфабрикат, употребляемый для покрытия кондитерских изделий.

20. Шоколад, в рецептуре которого не предусмотрено какао тертое.

### **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 разделам и темам теоретической части курса.

## **Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров**

### **Тема 1. Зерно**

1. Каково значение зерна в питании человека.
2. Укажите типичные и просовидные злаки.
3. Укажите основные анатомические части зерна на примере зерна пшеницы.
4. Укажите как распределяются питательные вещества по анатомическим частям зерна.
5. Какие зерновые культуры богаты белком?
6. Каково значение ферментов для качества зерна и его хранения?
7. Какие вещества содержатся в значительных количествах в оболочках зерна?
8. В зерне каких зерновых культур относительно высокое содержание пентозанов?
9. Укажите причину сладкого вкуса зерна пшеницы.
10. Укажите причину солодового запаха зерна.
11. Что такое натура зерна?
12. Укажите общие свойства зерновых масс.
13. Как влияет влажность на свойства зерна?
14. Укажите причины самосогревания зерна при хранении.
15. В результате каких процессов при хранении зерна происходит убыль его массы?

### **Тема 2. Крупа**

1. Какие принципы положены в основу классификации круп?
2. Какая крупа отличается относительно высоким содержанием белка и минеральных веществ?
3. Проведите сравнительный анализ содержания железа в различных видах крупы. Сделайте заключение в какой крупе самое высокое содержание данного элемента.

4. Какие крупы используются для производства продуктов детского питания? Объясните какими факторами это обусловлено.

5. Почему крупы из гречихи отличаются между собой по цвету?

6. Какая крупа отличается относительно высоким содержанием водорастворимых пентозанов? Каково их влияние на пищевую ценность?

7. Какие виды крупы рекомендуют людям, страдающим малокровием, вялостью кишечника, сахарным диабетом и объясните эти предпочтения.

8. Сделайте сравнительный анализ биологической ценности овсяной и кукурузной крупы.

9. Сравните крупы из ячменя по пищевой ценности и потребительским свойствам. Объясните разницу.

10. Какие крупы отличаются сравнительно высоким содержанием каротиноидов?

11. Какая крупа отличается самым высоким и самым низким содержанием крахмала?

12. Каковы потребительские свойства и требования к качеству манной крупы разных марок?

13. Укажите на какие показатели качества крупы влияют размеры крахмальных зерен.

### **Тема 3. Мука**

1. По каким признакам определяется вид муки?

2. Сделайте сравнительный анализ химического состава пшеничной и ржаной муки.

3. Отличительные особенности пшеничной макаронной муки.

4. Каковы отличительные особенности химического состава и пищевой ценности соевой муки?

5. На какие сорта делится мука пшеничная хлебопекарная?

6. На какие типы делится мука общего назначения?

7. По каким показателям определяется сорт муки?

8. Как определяется качество сырой клейковины и на какие группы по качеству она подразделяется?

9. Какие показатели пшеничной муки характеризуют ее хлебопекарные свойства?

10. Какова роль клейковины пшеничной муки в формировании качества хлеба?

11. Что характеризует показатель качества муки – число падения?

12. По каким показателям оцениваются хлебопекарные свойства ржаной муки?

13. Какими методами определяется «сила» пшеничной муки?

14. Как влияет крупность помола муки на ее хлебопекарные свойства?

15. Какие процессы происходят при созревании пшеничной муки?

16. Каковы причины появления посторонних запахов при хранении муки?

#### **Тема 4. Хлебобулочные изделия**

1. Какие хлебобулочные изделия относятся к сдобным?

2. Какие биологически активные вещества содержатся в хлебе из пшеничной и ржаной муки? Сделайте сравнительный анализ.

3. Какова степень удовлетворения потребности человека в отдельных минеральных веществах и витаминах при потреблении суточной нормы хлебобулочных изделий?

4. Укажите дефекты вкуса хлеба и объясните возможные причины повышенной кислотности.

5. Какие дефекты цвета корки и мякиша хлеба могут возникнуть при использовании муки с низкими хлебопекарными свойствами?

6. Назовите дефекты внешнего вида хлеба и причины их возникновения.

7. Назовите дефекты структуры мякиша хлеба и причины их возникновения.

8. Какова причина крошливости мякиша хлеба?

9. Объясните, почему корка и мякиш хлеба ржаного и ржано-пшеничного более темные по сравнению с хлебом из пшеничной муки.

10. Сделайте сравнительный анализ способов приготовления теста из пшеничной муки.

11. В чем отличия в приготовлении ржаного теста?

12. Какие виды брожения происходят при созревании теста?

13. Каковы условия и сроки хранения хлебобулочных изделий?

14. Объясните процессы, происходящие в хлебе при хранении.

15. Какие бывают болезни хлеба и назовите причины их возникновения.

16. Чем отличаются бублики, баранки и сушки?

17. В чем особенности приготовления бараночного теста?

18. По каким показателям оценивается качество сухарных изделий?

## **Тема 5. Макароны изделия**

1. Отличительные свойства макаронной пшеничной муки.

2. Пищевая ценность макаронных изделий.

3. Какие добавки в макаронные изделия повышают их пищевую ценность?

4. На какие группы делятся макаронные изделия?

5. На какие подтипы делятся трубчатые макаронные изделия?

6. Каковы особенности приготовления макаронного теста?

7. Как влияет режим сушки на качество макаронных изделий?

8. Какова цель стабилизации макаронных изделий в процессе их производства?

9. При оценке качества каких видов макаронных изделий определяется прочность?

10. Каковы возможные причины темного цвета макаронных изделий?

11. Каковы возможные причины повышенного содержания крошки и лома в макаронных изделиях?

12. Сроки хранения макаронных изделий и причины различий в сроках



хранения.

13. Каковы возможные причины повышенной кислотности макаронных изделий?

14. Причины возникновения посторонних запахов и привкусов в макаронных изделиях.

## **Тема 6. Пищевые концентраты с использованием продуктов переработки зерна**

1. Особенности пищевых концентратов как продуктов питания.

2. Как классифицируются пищевые концентраты обеденных блюд?

3. На что влияет гидротермическая обработка крупы при производстве пищевых концентратов?

4. Ассортимент концентратов первых блюд.

5. Ассортимент концентратов вторых блюд.

6. На какие группы разделяют продукты для детского и диетического питания?

7. Как вырабатывают диетическую муку?

8. Отличительные особенности производства толокна.

9. Как получают взорванные зерна?

10. Какие добавки используют при производстве кукурузных палочек?

## **Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров**

### **Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты**

1. К какой группе химических веществ относится крахмал?

2. Из каких частей состоит крахмальное зерно?

3. Как определить природу крахмала (вид)?

4. Как по внешним признакам можно отличить картофельный крахмал от других видов?

5. Какие требования предъявляют к качеству крахмала разных сортов?

6. Для каких целей применяется картофельный крахмал 2-го сорта?

7. Перечислите сорта картофельного и кукурузного крахмала.
8. Что такое люстр картофельного крахмала и чем он обусловлен?
9. Как влияет содержание крапин на цвет крахмала?
10. Чем обусловлена повышенная зольность крахмала картофельного по сравнению с кукурузным?
11. О чем свидетельствует повышенная кислотность кукурузного крахмала?
12. Какое количество сернистого ангидрида допускается в различных видах крахмала, значение этого показателя для характеристики качества крахмала?
13. Какие продукты получают при гидролизе крахмала?
14. Что такое модифицированный крахмал и где он используется?
15. При каких условиях крахмальный клейстер образует студень?

## **Тема 2. Сахар и сахарозаменители**

1. Какие бывают виды сахара-песка, в чем их отличие?
2. Какие виды сахара-рафинада поступают в продажу?
3. В чем отличие сахара литого колотого от прессованного колотого?
4. В чем отличие сахара прессованного со свойствами литого от прессованного быстрорастворимого?
5. Какие требования предъявляет стандарт к качеству сахара-песка?
6. Какие требования предъявляет стандарт к качеству сахара-рафинада?
7. Что такое редуцирующие вещества и почему они строго нормируются стандартами на сахар?
8. Как берут выемки из мешков с сахаром песком и рафинадом?
9. Какова минимальная масса средней пробы сахара-песка и рафинада?
10. Как упаковывается, транспортируется и хранится сахар-песок?
11. Какие причины обуславливают возникновение дефектов сахара-песка: желтоватый цвет, потеря блеска и сыпучести, комковатость?
12. Чем обусловлен голубоватый оттенок рафинированного сахара-

песка?

13. Как упаковывается, транспортируется и хранится сахар-рафинад?

14. Какие причины обуславливают возникновение следующих дефектов сахара-рафинада: повышенное содержание крошки и мелочи, белые пятна, голубые полосы?

15. Как можно использовать мелочь сахара-рафинада?

16. Какое из сладких искусственных веществ является самым сладким?

17. Какие из сладких искусственных веществ не усваиваются организмом человека?

### **Тема 3. Мед**

1. Каково значение меда в питании человека?

2. Перечислите виды меда по источникам медоносов, назовите их внешние отличительные признаки.

3. Что такое садка меда?

4. Какие требования предъявляют к качеству меда?

5. Как можно исправить закристаллизовавшийся мед?

6. Назовите виды фальсификации меда.

7. Что такое падевый мед?

8. Чем отличается искусственный мед от натурального?

9. Как упаковывают и хранят мед?

10. Как определить влажность меда?

11. Какие вещества обуславливают лечебные свойства меда?

12. Как можно определить в меде примесь крахмала?

13. Перечислите дефекты меда. Допускаются ли они стандартом?

### **Тема 4. Карамель**

1. Изложите важнейшие свойства карамельной массы.

2. Каковы принципы классификации карамели?

3. Перечислите виды начинок карамели.

4. В какие виды начинок и зачем при производстве карамели добавляют патоку?
5. В чем отличие марципановой начинки от ореховой?
6. Перечислите виды обработки поверхности карамели.
7. Зачем и как обрабатывают поверхность карамели открытой?
8. Как влияют различные виды начинок на сохраняемость карамели?
9. С какими продуктами нельзя хранить карамель?
10. Чем отличается карамельная масса леденцовой карамели от массы карамели с начинками?
11. Какова причина появления на поверхности карамели микротрещин?
12. Какие вещества используют для гляцевания карамели?
13. При какой температуре проводят формование карамели?
14. Какова причина прилипания зачатки к карамели?
15. Почему в карамельной массе строго нормируется содержание редуцирующих веществ?

#### **Тема 5. Фруктово-ягодные кондитерские изделия**

1. Какие изделия относят к группе фруктово-ягодных?
2. Приведите классификацию, назовите виды варенья, джема.
3. Каковы отличительные особенности повидла?
4. Чем различаются варенье, джем, повидло?
5. Какова классификация мармелада?
6. Почему мармелад имеет желеобразную консистенцию?
7. Почему при производстве фруктово-ягодного мармелада используется чаще всего яблочное пюре?
8. Чем отличается пластовый мармелад от ящичного повидла?
9. Какие студнеобразующие вещества применяют при производстве желейного мармелада?
10. В чем особенности состава различных слоев трехслойного мармелада?

11. Что представляет собой мармелад-пат?
12. Дайте характеристику структуры пастилы.
13. Зачем при производстве пастилы необходима студнеобразующая основа?
14. Какие существуют виды пастилы?
15. Чем объяснить более низкую относительную плотность клеевой пастилы?
16. На какие виды и сорта делят варенье и джем и какие требования предъявляются к качеству изделий каждого сорта?
17. Почему стерилизованное варенье сохраняется лучше и дольше, чем нестерилизованное?

#### **Тема 6. Шоколад, какао-порошок, конфеты**

1. В зависимости от чего установлены различные сроки хранения какао-порошка?
2. В чем отличие десертного шоколада от обыкновенного?
3. Почему нельзя допускать резких колебаний температуры при хранении шоколада?
4. Какой дефект возникает у шоколада при воздействии на него прямых солнечных лучей?
5. От чего зависят разные сроки хранения шоколада?
6. Каков ассортимент шоколада?
7. Что представляет собой пористый шоколад?
8. Какие примеси встречаются в товарных какао-бобах?
9. Какие физические и химические реакции протекают при обжарке какао-бобов?
10. Что такое полиморфизм какао-масла?
11. Каково назначение операции конширования в производстве шоколада?
12. Каково назначение операции темперирования в производстве шоколада?



13. Какие виды поседения шоколада знаете и каковы причины поседения шоколада?
14. В чем отличие шоколадных глазурей от жировых?
15. Каковы отличительные особенности состава помадных конфетных масс и способов их формования?
16. Каковы отличительные особенности состава ореховых конфетных масс и способов их формования?
17. Каковы отличительные особенности состава грильяжных конфетных масс и способов их формования?
18. Каковы отличительные особенности состава марципановых конфетных масс и способов их формования?
19. Каковы отличительные особенности состава жележных конфетных масс и способов их формования?
20. Чем отличаются конфеты от карамели?
21. Каковы принципы классификации и построения ассортимента конфет?
22. Отличительные особенности драже?
23. Перечислите виды ириса их отличительные особенности.
24. Какие виды конфет и ириса хранятся самое длительное время, а какие меньше всех?
25. Отчего в драже возникают дефекты: прогорклый вкус, привкус парафина, резкий вкус эссенций?
26. Чем отличается аморфный ирис от кристаллического тираженного?

## **Тема 7. Мучные кондитерские изделия**

1. Изложите основные отличия кондитерского теста от теста для хлебобулочных изделий.
2. Почему в мучных кондитерских изделиях применяют химические разрыхлители, а не дрожжи?
3. Укажите основные отличительные признаки теста для сахарного и затяжного печенья, а также готовых изделий.

4. Каковы условия замеса теста для сахарного и затяжного печенья?
5. Почему в готовых кондитерских изделиях на разрыхлителях нормируется щелочность?
6. Чем отличается крекер от затяжного печенья?
7. Что такое «сухие духи» и где они применяются?
8. Чем отличаются сырцовые и заварные пряники?
9. От чего зависит структура вафель?
10. Чем отличается бисквитный полуфабрикат для тортов и пирожных от песочного?
11. Чем обусловлена пышность бисквитного полуфабриката.
12. От чего зависит срок годности тортов и пирожных?
13. Почему торты и пирожные относятся к особо скоропортящимся товарам?
14. Как должны проставляться дата изготовления и срок годности тортов и пирожных?
15. Назовите дефекты печенья, вызванные нарушениями технологии производства.
16. Каковы условия хранения тортов и пирожных?
17. От чего зависят сроки годности сдобного печенья?
18. Охарактеризуйте основные виды выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных.

## **Тема 8. Восточные сладости**

1. Перечислите основное сырье, применяемое при производстве халвы?
2. Какие маслосодержащие ядра и семена используют в производстве халвы?
3. Как их свойства влияют на качество халвы?
4. Что используется в качестве пенообразователя при производстве халвы?
5. Как пенообразователь влияет на качество сбитой карамельной массы?
6. Каковы технологические параметры приготовления и сбивания карамельной массы для халвы?
7. Назовите стадии и параметры процесса вымешивания халвы.



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 зерномучных и кондитерских товаров»

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

г. Владивосток  
2017

## 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 зерномучных и кондитерских товаров
	Умеет	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации зерномучных и кондитерских товаров
	Владеет	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации зерномучных и кондитерских товаров
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	Знает	основные характеристики зерномучных и кондитерских товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Умеет	управлять основными характеристиками зерномучных и кондитерских товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Владеет	способами, методами и средствами управления основными характеристиками зерномучных и кондитерских товаров 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 зерномучных и кондитерских товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством зерномучных и кондитерских товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством зерномучных и кондитерских товаров, 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 зерномучных и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности
	Умеет	проводить приемку зерномучных и кондитерских товаров 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 зерномучных и кондитерских товаров
	Умеет	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации зерномучных и кондитерских товаров
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации зерномучных и кондитерских товаров

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров	ПК-5	знает	Собеседование (УО-1) Контрольная работа (ПР-2)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
2.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров	ПК-6	знает	Собеседование (УО-1) Контрольная работа (ПР-2)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
3.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров	ПК-8	знает	Собеседование (УО-1) Контрольная работа (ПР-2) Кроссворд	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-36

4.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров	ПК-13	знает	Собеседование (УО-1) Контрольная работа (ПР-2)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 2-4, 8, 11-14, 16, 18-20, 22-28, 30-36
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 2-4, 8, 11-14, 16, 18-20, 22-28, 30-36
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 2-4, 8, 11-14, 16, 18-20, 22-28, 30-36
5.	Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров	ПК-14	знает	Собеседование (УО-1) Контрольная работа (ПР-2)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 2-4, 6, 9-14, 16-20, 22-28, 30-36
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 2-4, 6, 9-14, 16-20, 22-28, 30-36
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 2-4, 6, 9-14, 16-20, 22-28, 30-36

### 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 зерномучных и кондитерских товаров	знание процессов формирования и обеспечения качества зерномучных и кондитерских товаров при их закупке, продвижении и реализации	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность знать сущность менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации зерномучных и кондитерских товаров;</li> <li>– способность знать практику применения принципов системы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации зерномучных и кондитерских товаров;</li> <li>– способность знать организацию системы менеджмента качества и способы ее применения при закупке, продвижении и реализации зерномучных и кондитерских товаров;</li> </ul>



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

	владеет (высокий)	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации зерномучных и кондитерских товаров	владение управленческими функциями, связанными с закупкой, продвижением и реализацией зерномучных и кондитерских товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность внедрять системы менеджмента качества и управлять процессами закупки, продвижения и реализации зерномучных и кондитерских товаров;</li> <li>– способность управлять ассортиментом зерномучных и кондитерских товаров;</li> <li>– способность управлять товарными потоками зерномучных и кондитерских товаров;</li> <li>– способность обеспечивать необходимый уровень качества зерномучных и кондитерских товаров и их сохранение;</li> <li>– способность управлять процессом приемки зерномучных и кондитерских товаров по количеству, качеству</li> </ul>
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	знает (пороговый уровень)	основные характеристики зерномучных и кондитерских товаров на всех этапах их жизненного цикла	знание количественных, качественных, ассортиментных характеристик зерномучных и кондитерских товаров на всех этапах их жизненного цикла	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие количество и качество зерномучных и кондитерских товаров на всех этапах их жизненного цикла;</li> <li>– способность назвать и охарактеризовать ассортимент зерномучных и кондитерских товаров, факторы, его формирующие;</li> <li>– способность перечислить и охарактеризовать виды потерь зерномучных и кондитерских товаров, причины их возникновения;</li> <li>– способность знать причины образования сверхнормативных запасов и неликвидов зерномучных и кондитерских товаров</li> </ul>

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

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

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

	<p>умеет (продви- нутый)</p>	<p>проводить приемку зерномучных и кондитерских товаров 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 зерномучных и кондитерских товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность осуществлять приемку зерномучных и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности;</li> <li>– способность работать с техническими регламентами, стандартами и другими документами по оценке количества, качества и безопасности зерномучных и кондитерских товаров;</li> <li>– способность устанавливать соответствие количества, качества и безопасности зерномучных и кондитерских товаров 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 зерномучных и кондитерских товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность эффективно организовать приемку зерномучных и кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности;</li> <li>– способность принимать обоснованные решения при установлении несоответствий требованиям технических регламентов, стандартов и других документов, выявленных при приемке зерномучных и кондитерских товаров;</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 зерномучных и кондитерских товаров</p>	<p>знание商го-технологических процессов на всех этапах движения зерномучных и кондитерских товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность знать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации зерномучных и кондитерских товаров;</li> <li>– способность знать сроки годности и условия хранения зерномучных и кондитерских товаров;</li> <li>– способность знать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении зерномучных и кондитерских товаров;</li> <li>– способность знать процессы предреализационной подготовки зерномучных и кондитерских товаров и их утилизации;</li> <li>– способность знать правила мерчандайзинга и особенности выкладки зерномучных и кондитерских товаров 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 зерномучных и кондитерских товаров</p>	<p>умение обеспечивать商го-технологические процессы на всех этапах движения зерномучных и кондитерских товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность соблюдать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации зерномучных и кондитерских товаров;</li> <li>– способность соблюдать условия хранения зерномучных и кондитерских товаров и сроки их годности;</li> <li>– способность соблюдать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении зерномучных и кондитерских товаров;</li> </ul>

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

**Зачетно-экзаменационные материалы**  
**Оценочные средства для промежуточной аттестации**  
**Тестовые задания**

**Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров**

1. Голозерный типичный злак:

- 1) сорго
- 2) ячмень
- 3) рожь
- 4) овес

2. Углевод, преобладающий в плодовых оболочках зерна:

- 1) крахмал
- 2) глюкоза
- 3) инулин
- 4) клетчатка

3. Рекомендуемая относительная влажность воздуха при хранении пищевых концентратов (% , не более):

- 1) 55
- 2) 65
- 3) 75
- 4) 85

4. Вид крупы для производства которой используется просо:

- 1) ядрица
- 2) пшено
- 3) Артек
- 4) перловая

5. Крупа с относительно низким содержанием крахмала:

- 1) рисовая
- 2) кукурузная
- 3) овсяная
- 4) пшено

6. Показатель для установления сорта крупы:
  - 1) влажность
  - 2) цвет
  - 3) зараженность вредителями хлебных запасов
  - 4) содержание сорной примеси
7. Какой вид муки отличается высоким содержанием жира:
  - 1) кукурузная
  - 2) ячменная
  - 3) гороховая
  - 4) соевая
8. Вещества муки, влияющие на физические свойства теста:
  - 1) моно- и дисахариды
  - 2) белки
  - 3) клетчатка
  - 4) минеральные вещества
9. Основная причина изменения свойств мякиша хлебобулочных изделий в процессе хранения:
  - 1) старение крахмального клейстера
  - 2) изменение состояния сахаров
  - 3) меланоидинообразование
  - 4) окисление жира
10. Какой сорт пшеничной муки содержит большее количество витаминов:
  - 1) второй
  - 2) обойная
  - 3) высший
  - 4) первый
11. Болезнь хлеба, при которой разжижается и становится тягучим мякиш:
  - 1) меловая болезнь
  - 2) кровавая болезнь
  - 3) плесневение
  - 4) картофельная болезнь

12. К какому типу макаронных изделий относится лапша:

- 1) трубчатые
- 2) фигурные
- 3) лентовидные
- 4) нитевидные

13. Макароны изделия какой группы полностью сохраняют форму после варки:

- 1) А
- 2) Б
- 3) В

14. Дефект макаронных изделий, обусловленный высокой температурой в процессе сушки:

- 1) темный цвет
- 2) повышенное содержание крошки
- 3) посторонний запах
- 4) кислый вкус

15. Крупы, которые не используются при производстве крупеников:

- 1) ячменные
- 2) рисовые
- 3) пшеничные
- 4) пшено

## **Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров**

1. По химической природе крахмал относится к классу:

- 1) углеводов
- 2) гликозидов
- 3) белков
- 4) липидов

2. Основной показатель качества сахара:

- 1) массовая доля золы
- 2) массовая доля сахарозы
- 3) массовая доля ферропримесей
- 4) цветность

3. Основной углевод сахара-песка:

- 1) глюкоза
- 2) фруктоза
- 3) сахароза
- 4) мальтоза

4. Мед, получаемый в результате сбора и переработки пчелами цветочного нектара и пыльцы, называется:

- 1) цветочным
- 2) падевым
- 3) смешанным
- 4) искусственным

5. Показатель, по которому определяют подвергался ли мед нагреванию:

- 1) цвет
- 2) содержание сахарозы
- 3) содержание влаги
- 4) содержание оксиметилфурфуrolа

6. Процент начинки в карамели зависит от показателя:

- 1) количество штук в 1 кг карамели
- 2) массовая доля влаги
- 3) количество редуцирующих веществ
- 4) титруемая кислотность

7. По структуре мармелад является:

- 1) пеной
- 2) сиропом
- 3) эмульсией
- 4) студнем



8. Цукаты представляют собой:
- 1) уваренные в собственном соке плоды
  - 2) подсушенные и глазированные плоды
  - 3) уваренные и подсушенные плоды
  - 4) уваренные в сахаропаточном сиропе плоды, отделенные от него, подсушенные и глазированные или обсыпанные сахаром-песком
9. Шоколад без добавлений или с добавлением молока, орехов и др., содержащий сахара до 63%, относится к:
- 1) обыкновенному
  - 2) десертному
  - 3) с начинками
  - 4) пористому
10. Причиной «сахарного поседения» шоколада является:
- 1) хранение при низких положительных температурах
  - 2) недостаточное темперирование
  - 3) высокая относительная влажность при хранении
  - 4) резкие колебания температур при хранении
11. Вещество, содержащееся в какао-порошке и оказывающее возбуждающее действие на центральную нервную систему:
- 1) танин
  - 2) теобромин
  - 3) сапонин
  - 4) тиамин
12. Помадные конфеты при хранении в первую очередь подвергаются:
- 1) плесневению
  - 2) высыханию
  - 3) брожению
  - 4) увлажнению
13. Намокаемость печенья характеризует его:
- 1) вкус
  - 2) слоистость

3) усвояемость

4) пористость

14. Показатель, контролирующий остаточное количество разрыхлителей в печенье:

1) массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте

2) общая кислотность

3) намокаемость

4) щелочность

15. Слоистую структуру имеет печенье:

1) сахарное

2) затяжное

3) песочное

4) крекер

### **Вопросы к экзамену**

1. Пищевая ценность продуктов переработки зерна. Содержание в зерномучных продуктах пластических веществ, а также веществ, обуславливающих энергетическую и биологическую ценность.

2. Зерно. Классификация. Особенности строения и химического состава. Физические свойства зерновой массы. Требования к качеству. Зараженность зерна вредителями хлебных запасов. Предупредительные и истребительные меры. Дефекты и причины их возникновения, влияние на качество продуктов переработки зерна. Основные процессы, происходящие при хранении. Пути снижения потерь зерна.

3. Крупа. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. Дефекты. Хранение.

4. Мука. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. Дефекты. Хранение.

5. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Отличительные

особенности. Методы оценки.

6. Мука. Условия и сроки хранения муки. Процессы, происходящие в муке при хранении, влияние их на качество. Созревание муки.

7. Новые виды муки. Общая характеристика.

8. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения.

9. Хлеб и хлебобулочные изделия. Факторы, формирующие качество. Современные способы производства хлеба пшеничного и ржаного. Способы повышения потребительской ценности и сохраняемости.

10. Хлеб и хлебобулочные изделия. Процессы, происходящие при хранении и их влияние на качество. Условия и сроки хранения. Пути повышения потребительских свойств и сохраняемости.

11. Сухарные изделия. Классификация и ассортимент. Общая характеристика. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.

12. Бараночные изделия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.

13. Макароны изделия. Классификация. Пищевая ценность, пути повышения биологической ценности. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

14. Пищевые концентраты с использованием продуктов переработки зерна. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качества. Особенности производства. Требования к качеству. Условия и сроки хранения пищевых концентратов. Дефекты и причины их возникновения.

15. Состояние и перспективы производства и потребления кондитерских товаров. Пути формирования и расширения ассортимента и повышения качества кондитерских товаров.

16. Крахмал и крахмалопродукты. Основные виды, пищевая ценность, строение и свойства. Факторы, формирующие качество. Требования, предъявляемые к качеству крахмала нормативной документацией. Упаковка, хранение, дефекты.

17. Сахар: химический состав и пищевая ценность. Сахароза: физико-химические и технологические свойства.

18. Сахар-песок. Факторы, формирующие качество. Требования, предъявляемые нормативной документацией к качеству сахара-песка. Факторы, сохраняющие качество сахара-песка. Дефекты сахара-песка.

19. Сахар-рафинад. Факторы, формирующие качество. Сущность процесса рафинации. Требования, предъявляемые к качеству сахара-рафинада. Факторы, сохраняющие качество сахара-рафинада. Дефекты.

20. Мед: химический состав и пищевая ценность, особенности различных видов меда. Требования к качеству меда, предъявляемые нормативной документацией. Упаковка, условия транспортирования и хранения, изменение качества при хранении, дефекты меда.

21. Особенности пищевой ценности кондитерских изделий. Значение кондитерских товаров в питании. Классификация кондитерских товаров: принципы классификации, особенности отдельных групп.

22. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация, химический состав и пищевая ценность варенья, джема, повидла. Особенности производства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Дефекты.

23. Мармелад. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

24. Желе и цукаты. Характеристика сырья, технологии, нормируемых показателей. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

25. Пастильные изделия. Сущность процесса пенообразования. Факторы,

формирующие качество изделий: сырье, особенности производства отдельных видов. Ассортимент. Требования, предъявляемые к качеству готовых изделий. Условия и сроки хранения, дефекты.

26. Карамель. Общая характеристика. Классификация. Состав и свойства карамельной массы. Факторы, формирующие качество изделий: сырье, процессы производства. Требования к качеству. Условия, сроки хранения, дефекты.

27. Конфеты. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Способы формирования конфетных масс и виды отделки корпусов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

28. Драже. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество готовых изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

29. Какао-бобы. Химический состав и пищевая ценность. Оценка качества какао-бобов как сырья для кондитерской отрасли.

30. Шоколад. Общая характеристика. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество обыкновенного и десертного шоколада. Требования, предъявляемые к качеству. Дефекты шоколада. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение шоколада.

31. Какао-порошок. Общая характеристика. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Факторы, сохраняющие качество. Дефекты.

32. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество. Состав и свойства теста. Требования, предъявляемые нормативной документацией к качеству готового печенья. Упаковка, маркировка. Хранение. Процессы, протекающие в печенье при хранении, дефекты.

33. Вафли. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения, дефекты.

34. Пряничные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

35. Торты и пирожные. Виды в зависимости от выпеченных полуфабрикатов. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

36. Халва. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество готовой продукции. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

### **Оценочные средства для текущей аттестации**

#### **Вопросы для собеседования по дисциплине**

#### **«Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров»**

##### **Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров**

1. Из каких частей состоит зерно?
2. Какие крупы делят на марки?
3. Какие процессы происходят в крупе при хранении?
4. Причина возникновения горьковатого вкуса муки?
5. Отличительные особенности пшеничной макаронной муки.
6. В чем состоит разница между простыми и сдобными сортами хлебобулочных изделий?
7. Какие дефекты могут встречаться в хлебе при нарушении технологии его выпечки?
8. Сроки хранения бараночных изделий. Какие бараночные изделия имеют больший срок хранения?
9. Какие факторы оказывают влияние на сроки хранения сухарных изделий?
10. Что относят к макаронным изделиям быстрого приготовления?



## **Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров**

1. На какие товарные сорта подразделяют крахмал?
2. Укажите основные режимы хранения сахара-песка и сахара-рафинада.

Какие пороки сахара возникают при хранении?

3. Чем отличается искусственный мед от натурального?
4. Как условия хранения влияют на образование дефектов меда?
5. Какие виды начинок существуют?
6. Каковы причины возникновения пороков карамели?
7. Особенности маркировки шоколада.
8. Каковы особенности приготовления помадных конфет?
9. Отличительные особенности сахарного и затяжного печенья.
10. Какие требования предъявляются к качеству, упаковке и маркировке

мучных кондитерских изделий?

### **Критерии оценки:**

– 5 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области;

– четыре балла – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе;

– три балла – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании

процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области;

– два балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

### **Варианты контрольной работы по дисциплине**

#### **«Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров»**

##### *Вариант 1*

1. Болезни хлебобулочных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.

2. Крахмал картофельный и кукурузный. Требования к качеству готового продукта, сортовые признаки картофельного и кукурузного крахмала. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Дефекты, возникающие при несоблюдении условий хранения.

##### *Вариант 2*

1. Крупа из кукурузы. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность, потребительские свойства. Требования, предъявляемые к качеству.

2. Сахар. Состав. Важнейшие физико-химические свойства сахарозы, проявляющиеся при производстве и хранении сахара.

### *Вариант 3*

1. Крупа из пшеницы. Классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика круп из пшеницы по их калорийности, усвояемости и витаминной ценности. Требования, предъявляемые к качеству.

2. Какао-порошок. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Требования, предъявляемые к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

### *Вариант 4*

1. Хлебопекарные свойства пшеничной муки и факторы их определяющие.

2. Сравнительная характеристика желейного и фруктово-ягодного мармелада: сырье, состав, особенности технологии, показатели качества, сроки хранения. Дефекты, возникающие при несоблюдении условий хранения.

### *Вариант 5*

1. Характеристика крупы из гречихи. Почему крупы из гречихи отличаются между собой по цвету? Требования, предъявляемые к качеству.

2. Диетические и лечебные кондитерские изделия. Характеристика специфического сырья, ассортимента. Особенности состава и целевого назначения отдельных видов.

#### **Критерии оценки:**

– пять баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей области знаний. Знание основной литературы и знакомство с дополнительной рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа;

– четыре балла – знание узловых проблем программы и основного содержания теоретической части курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически

корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа;

– три балла – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания теоретической части курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определено и последовательно изложить ответ.

– два балла – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

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

#### **«Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров»**

##### **Лабораторная работа № 1. Экспертиза качества крупы**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа  
(ситуационные задачи)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб крупы.
2. Экспертиза качества крупы по органолептическим показателям.
3. Экспертиза качества крупы по физико-химическим показателям:
  - определение влажности;
  - определение зараженности вредителями хлебных запасов;
  - определение крупности крупы, содержания примесей, недодира и расчет доброкачественности ядра.
4. Решение ситуационных задач.

##### **Лабораторная работа № 2. Экспертиза качества муки**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа  
(ситуационные задачи)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб муки.
2. Экспертиза качества муки по органолептическим показателям.

3. Экспертиза качества муки по физико-химическим показателям:
  - определение массовой доли влаги;
  - определение кислотности;
  - определение зольности;
  - определение массовой доли сырой клейковины и ее качества.
4. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 3. Экспертиза качества хлеба и булочных изделий**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб хлеба и булочных изделий.
2. Экспертиза качества хлеба и булочных изделий по органолептическим показателям.
3. Экспертиза качества хлеба и булочных изделий по физико-химическим показателям:
  - определение пористости мякиша;
  - определение кислотности мякиша;
  - определение влажности мякиша.
4. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 4. Экспертиза качества сухарных и бараночных изделий**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб сухарных и бараночных изделий.
2. Экспертиза качества сухарных изделий:
  - определение органолептических показателей;
  - определение количества сухарей в 1 кг и количества сухарей-лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера;

– определение физико-химических показателей (влажность; кислотность; набухаемость).

3. Экспертиза качества бараночных изделий:

– определение органолептических показателей;

– определение размеров изделий;

– определение физико-химических показателей (влажность; кислотность; набухаемость).

4. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 5. Экспертиза качества макаронных изделий**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб макаронных изделий.

2. Экспертиза качества макаронных изделий по органолептическим показателям.

3. Экспертиза качества макаронных изделий по физико-химическим показателям:

– определение кислотности;

– определение влажности;

– определение сохранности формы сваренных изделий;

– определение зараженности вредителями.

4. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 6. Экспертиза качества крахмала, сахара и меда**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб крахмала, сахара и меда.

2. Экспертиза качества крахмала:

– установление биологического происхождения крахмала (микроскопирование крахмала);

– определение органолептических показателей;



– определение физико-химических показателей (массовая доля влаги; титруемая кислотность; количество крапин).

3. Экспертиза качества сахара:

– определение органолептических показателей;  
– определение физико-химических показателей (продолжительность растворения сахара-рафинада в воде; количество мелочи в сахаре-рафинаде; массовая доля влаги).

4. Экспертиза качества меда:

– определение органолептических показателей;  
– определение физико-химических показателей (массовая доля влаги; качественная реакция на диастазу; общая кислотность; определение механических примесей).

5. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 7. Экспертиза качества карамели**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб карамели.

2. Экспертиза качества карамели по органолептическим показателям.

3. Экспертиза качества карамели по физико-химическим показателям:

– определение размеров карамели и количества начинки в карамели;  
– определение массовой доли сухих веществ в карамельной массе;  
– определение кислотности.

4. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 8. Экспертиза качества конфет, шоколада и какао-порошка**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб конфет, шоколада и какао-порошка.

2. Экспертиза качества конфет:

- определение органолептических показателей;
- определение физико-химических показателей (массовая доля шоколадной глазури; массовая доля влаги).

3. Экспертиза качества шоколада по органолептическим показателям.

Определение массы нетто.

4. Экспертиза качества какао-порошка:

- определение органолептических показателей;
- определение физико-химических показателей (массовая доля влаги; дисперсность; стойкость суспензии; рН среды).

5. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 9. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий**

*Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб мучных кондитерских изделий.

2. Экспертиза качества печенья, крекера и пряничных изделий по органолептическим показателям.

3. Экспертиза качества печенья, крекера и пряничных изделий по физико-химическим показателям:

- определение влажности;
- определение щелочности;
- определение намокаемости (для печенья и крекера).

4. Решение ситуационных задач.

**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.

### **Ситуационные задачи по дисциплине**

#### **«Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров»**

##### **Раздел I. Менеджмент и экспертиза зерномучных товаров**

1. На оптовую базу с крупозавода поступило 800 мешков пшена шлифованного. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о сорте и качестве

крупы по следующим данным анализа: в навеске 25 г установлено – стеблей и оболочек сорняков – 0,087 г, потемневших и побуревших ядер – 0,125 г, нешелушенных зерен – 0,12 г, битых ядер – 0,28 г.

2. На оптовую базу поступило 50 мешков пшеничной хлебопекарной муки. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества муки? Дайте заключение о сорте и качестве муки по следующим данным анализа: влажность – 10%; цвет – белый с желтоватым оттенком; вкус и запах, свойственные пшеничной муке, без посторонних привкусов и запахов; на титрование болтушки из 5 г муки (при определении кислотности) израсходовано 2,8 см<sup>3</sup> 0,1 моль/дм<sup>3</sup> раствора гидроокиси натрия с поправкой на титр до точной концентрации  $K=0,965$ ; при определении содержания общей золы получены следующие данные: масса прокаленного тигля – 22,6182 г, масса прокаленного тигля с навеской муки – 25,6182 г, масса тигля с прокаленной золой после сжигания навески муки в муфельной печи – 22,6408 г.

3. В хлебный магазин в 10 часов поступило 0,5 т хлеба Бородинского формового в контейнерах. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества хлеба? В товарно-транспортной накладной указано время выхода хлеба из печи – 2 часа 15 минут. В отобранной для анализа средней пробе установлено: форма изделий соответствует хлебной форме, в которой производилась выпечка, поверхность глянцевая, с трещинами, проходящими через верхнюю корку, шириной 0,9 см. Мякиш пропеченный, не липкий, эластичный, без следов непромеса и пустот, вкус сладковатый, запах с легким ароматом пряности; при определении пористости объем одной выемки хлеба 27 см<sup>3</sup>, масса выемок хлеба 57,3 г; при определении кислотности объем 0,1 моль/дм<sup>3</sup> раствора гидроокиси натрия, пошедшего на титрование испытуемого раствора, взятого для титрования, составил 6,1 см<sup>3</sup>. Дайте заключение о качестве хлеба по вышеизложенным данным экспертизы и возможности приемки его и реализации.

4. В универсам поступило 0,5 т баранок «Горчичных», упакованных в



ящики массой нетто по 10 кг в каждом. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для определения органолептических и физико-химических показателей? В отобранной для анализа средней пробе было установлено: форма баранок в виде кольца, поверхность глянцевая, гладкая, имеет небольшие трещины и оттиски сетки, цвет светло-желтый, цвет в изломе желтый, вкус и запах соответствуют данному наименованию, хрупкие; при определении коэффициента набухаемости масса пробы баранок до набухания составила 2,4 г, масса пробы баранок после набухания – 5,3 г. Дайте заключение о качестве баранок «Горчичных» по данным экспертизы.

5. Определите вид и качество весовых макарон, если анализом установлено: цвет изделий белый с желтоватым оттенком; внешний диаметр – 3,8 мм; длина – 32 см; содержание макарон длиной от 3 до 4 см – 3,5%; потерявших форму – 6,2%.

## **Раздел II. Менеджмент и экспертиза кондитерских товаров**

1. На оптовую базу поступила партия крахмала картофельного в мешках в количестве 570 кг. Рассчитайте общую пробу для дальнейшего выделения средней. Определите сорт крахмала, если при лабораторных испытаниях кислотность составила  $7 \text{ см}^3$ , количество крапин на  $1 \text{ дм}^2$  – 300.

2. После хранения на складе розничной торговой организации сахара прессованного колотого установлено наличие мелочи в верхних ящиках 2%, в нижних – 3,5%. Высота укладки мешков 3 м. Соответствует ли качество сахара требованиям действующего стандарта? Каковы причины изменения качества сахара в нижних мешках, если партия до хранения была однородной?

3. На базу поступила карамель «Апельсин» в количестве 20 ящиков. Как составить объединенную пробу? При физико-химических исследованиях установлено, что влажность карамели составила 2%, содержание редуцирующих веществ – 20%. Дайте заключение о качестве.

4. На оптовый склад поступила партия ириса «Тузик» завернутого. При

приемке никаких расхождений с ГОСТ 6478-2014 не выявлено. Партия выгружена в секцию склада с температурой 20°C. Высота штабеля – 4 м, расстояние от стен – 0,5 м. После 2-х месяцев хранения товара при отпуске в розничную торговую сеть было выявлено, что конфеты слиплись, потеряли первоначальную форму. Какова причина изменения качества ириса и кто несет за это ответственность?

5. С кондитерской фабрики в магазин поступила партия печенья сахарного в пачках. Для приемки по качеству из каждого вскрытого ящика была отобрана разовая проба в количестве 1 пачки. Содержимое перемешано, и составлена объединенная проба массой 200 г. При исследовании качества печенья по физико-химическим показателям установлено, что влажность составляет 6%, щелочность – 2,5 град., намокаемость – 180%. Проверьте правильность составления объединенной пробы. Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании иск торговой организации может быть отклонен?

#### **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 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 практические умения и навыки. Фактических ошибок,



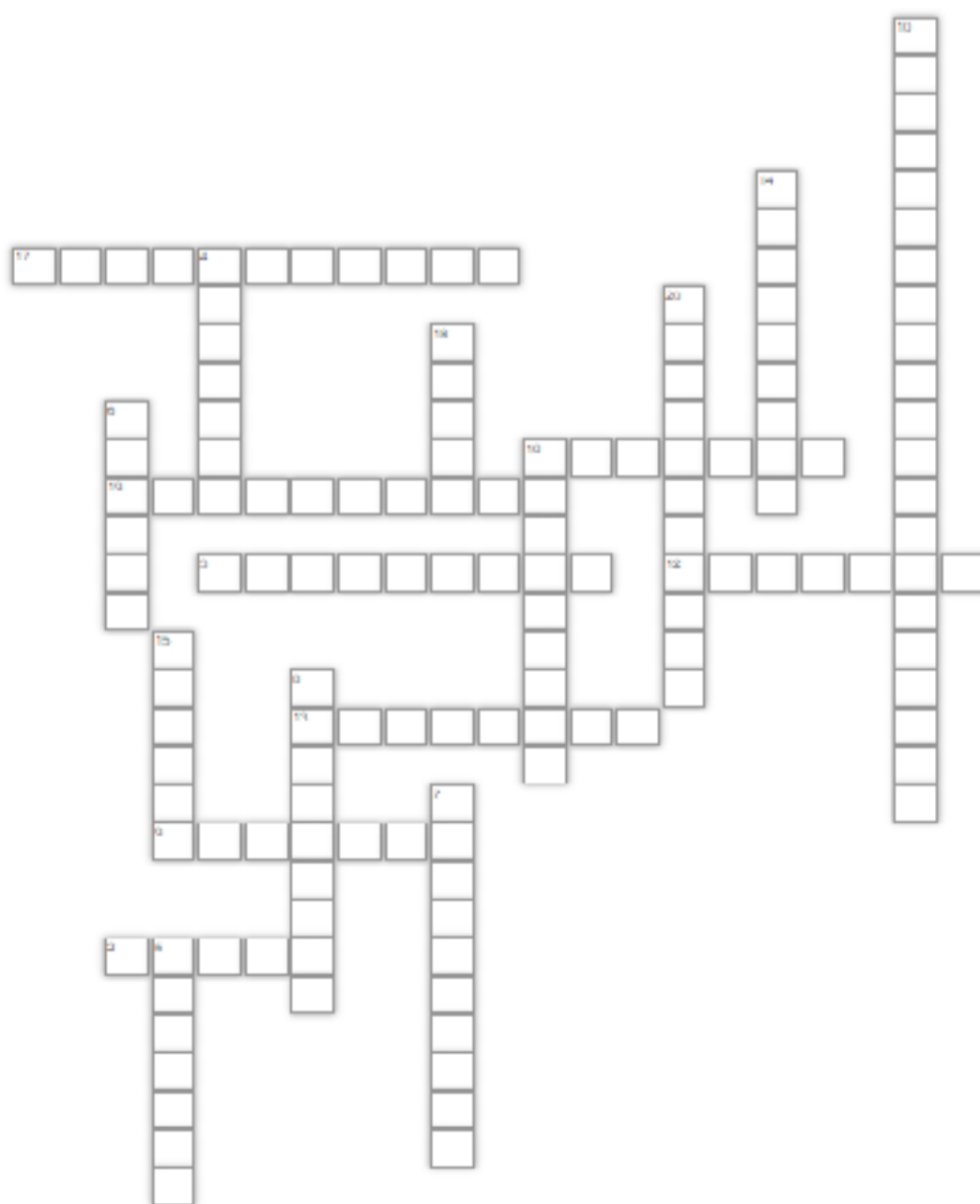
связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 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;

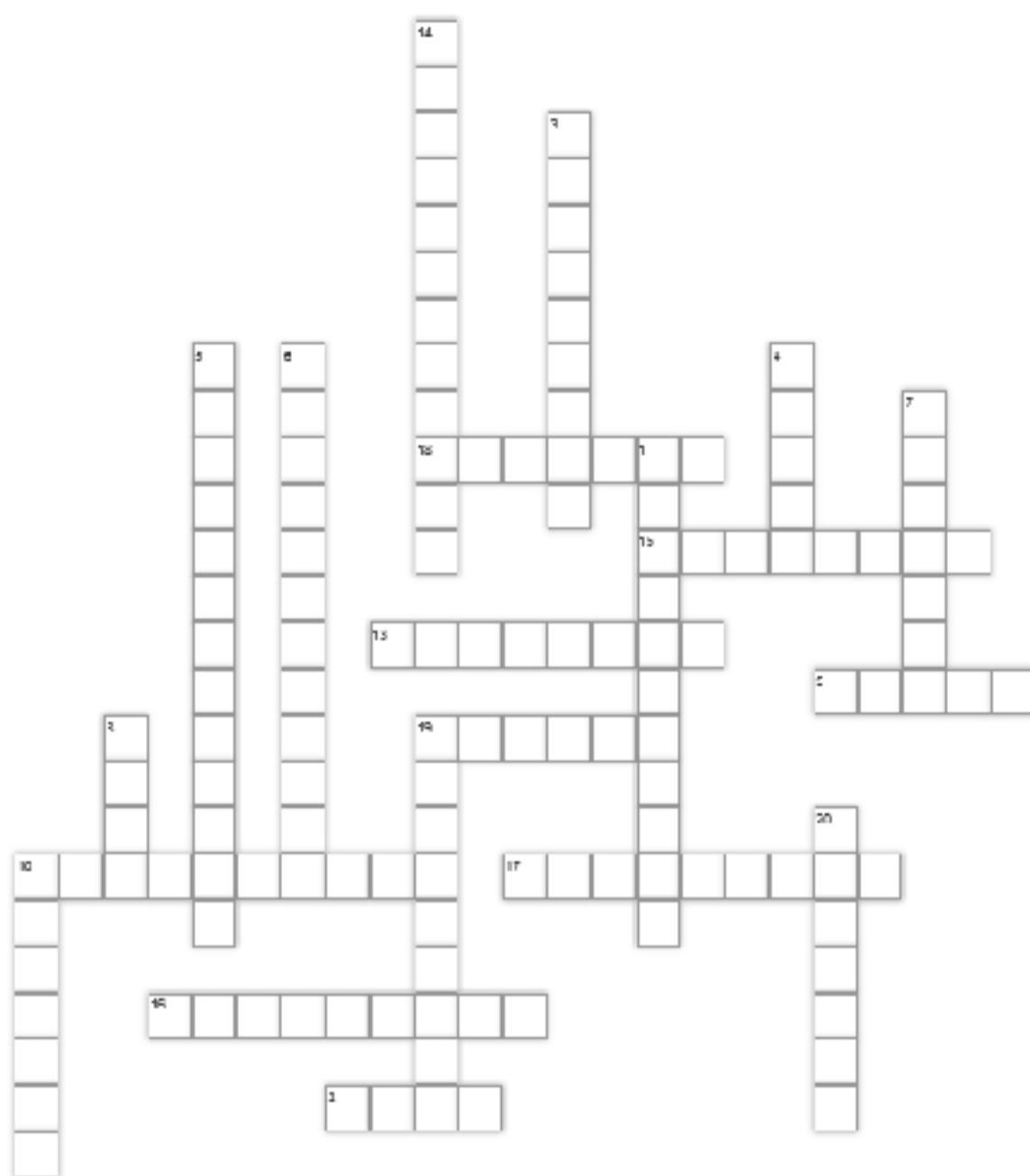
– два балла – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### Кроссворды по дисциплине

#### «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров»



1. Слизистые вещества, увеличивающие водопоглотительную способность крупы при варке и обуславливающие вязкую консистенцию каши.
2. Продукт, полученный из зерна путем освобождения от покровных тканей.
3. Физико-химический показатель качества манной крупы.
4. Крупинки перловой или ячневой крупы с остатками цветковых пленок.
5. Вид крупы, выделяющейся среди других видов круп высоким содержанием крахмала.
6. Примесь в крупе, состоящая из тонкоизмельченных частиц зерна.
7. Показатель качества пшеничной муки, обуславливающий объем и пористость хлеба.
8. Вид крупы, выделяющийся среди других видов круп высоким содержанием белка.
9. Углевод, преобладающий во всех видах круп.
10. Разновидность гречневой крупы.
11. Показатель качества муки, служащий для установления сорта.
12. Сорт пшеничной хлебопекарной муки.
13. Сорт ржаной муки.
14. Тип макаронных изделий.
15. Крупное бараночное изделие.
16. Вид хлеба по способу выпечки.
17. Дефект, возникающий при повышенной влажности макаронных изделий.
18. Аминокислота, дефицитная для пшеничного хлеба.
19. Изменение, происходящее в хлебе при хранении.
20. Показатель качества макаронных изделий.



1. Показатель качества крахмала, по которому можно установить его сорт.
2. Кондитерская масса, приготовленная сбиванием масла, сливок, яиц с добавлением сахарной пудры, молока, ароматизирующих веществ.
3. Дефект грильяжных конфет, возникающий в процессе хранения.
4. Кондитерское изделие слоисто-волокнутой структуры в виде массы, состоящей из растертых обжаренных масличных ядер с равномерно распределенными в ней тонкими волокнами из сбитой карамельной массы.
5. Дефект карамели, возникающий вследствие повышенного содержания редуцирующих сахаров.
6. Показатель качества печенья, характеризующий его пористость.
7. Побочный продукт сахарного производства, представляющий собой межкристальный раствор, отделяемый при центрифугировании утфеля последней кристаллизации.
8. Разновидность молочных неглазированных конфет.

9. Кондитерское изделие округлой формы небольших размеров с накатанной оболочкой.

10. Тонкоизмельченная кондитерская масса, получаемая из сахара, обжаренных орехов и жира.

11. Студнеобразователь, содержащийся во фруктово-ягодном сырье.

12. Кондитерское изделие пенообразной структуры, изготовленное из фруктово-ягодного пюре, сахара и пенообразователя с добавлением или без добавления студнеобразователя.

13. Печенье, имеющее слоистую структуру.

14. Механическая обработка шоколадной массы при повышенной температуре с целью улучшения вкуса и аромата изделия.

15. Свекла, возделываемая преимущественно для получения сахара.

16. Шоколад, отличающийся повышенным содержанием какао тертого.

17. Мед, получаемый в результате сбора и переработки пчелами цветочного нектара и пыльцы.

18. Внутренняя часть конфет.

19. Образование серого налета на поверхности шоколада вследствие выделения кристаллов сахара или жира.

20. Высушенный корень растения «мыльнянки лекарственной», применяемой как пенообразователь в производстве халвы.

### **Критерии оценки:**

– пять баллов – выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные в кроссворде вопросы;

– четыре балла – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;

– три балла – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;

– два балла – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы.

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

**Текущая аттестация студентов.** Текущая аттестация студентов по дисциплине «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, защита контрольной работы, выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач и кроссвордов) 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 контрольной работы);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач);
- результаты самостоятельной работы (выполнение контрольной работы, решение кроссвордов).

**Промежуточная аттестация студентов.** Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Менеджмент и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» предусмотрен экзамен в виде тестирования.

**Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства.** В результате посещения лекций, выполнения и защиты контрольной и 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 зерномучных и кондитерских товаров»**

<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.