



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»

(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

Коршенко Л.О.

(подпись)

« 10 » июля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая кафедрой

Товароведения и экспертизы товаров

Текутьева Л.А.

(подпись)

« 10 » июля 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров

Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Профиль: Товарный менеджмент

Форма подготовки: заочная

курс 4, семестр -

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 – 94 час.

в том числе на подготовку к экзамену 9 час.

контрольные работы - 1

курсовая работа / курсовой проект не предусмотрен

зачет: -

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.

Заведующая кафедрой канд. техн. наук, доцент Л. А. Текутьева

Составитель канд. техн. наук, доцент Е. С. Смертина

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 молочных товаров и пищевых жиров»

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

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 часа), лабораторные работы (10 часов, в том числе МАО 4 часа), самостоятельная работа студента (94 часа, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Химия», «Основы микробиологии», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Научные основы формирования ассортимента товаров», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Прогнозирование товарных рынков», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров», «Категорийный менеджмент».

Содержание дисциплины состоит из трех разделов и охватывает следующий круг вопросов:

1. Теоретические аспекты товарного менеджмента: сущность, цели и задачи товарного менеджмента. Функции и механизм товарного менеджмента. Стратегия товарного менеджмента, ее содержание и последовательность разработки.

2. Менеджмент и экспертиза молока и молочных товаров: ассортимент,

классификация, химический состав и пищевая ценность молока и молочных товаров. Технология производства, факторы сохраняющие качество молока и молочных товаров. Требования, предъявляемые к качеству и маркировке молока и молочных товаров в соответствии с НД, ТР ЕАЭС и международными требованиями (Codex Alimentarius). Экспертиза молока и молочных товаров. Дефекты и причины их возникновения, условия и сроки хранения молока и молочных товаров.

3. Менеджмент и экспертиза пищевых жиров: ассортимент, классификация, химический состав и пищевая ценность пищевых жиров. Технология производства, факторы сохраняющие качество пищевых жиров. Требования, предъявляемые к качеству и маркировке пищевых жиров в соответствии с НД, ТР ЕАЭС и международными требованиями (Codex Alimentarius). Экспертиза пищевых жиров. Дефекты пищевых жиров и причины их возникновения, условия и сроки хранения масложировой продукции.

Цель – формирование у студентов системы знаний, опирающихся на принципы и методы экспертизы, приобретение практических навыков и умений в области товарного менеджмента, оценки и контроля качества молочных товаров и пищевых жиров, умение на практике применять эти знания при решении проблем профессиональной деятельности, возникающих в практике международной торговли продовольственными товарами.

Задачи:

- дать студентам начальные знания о основополагающих характеристиках, составляющих потребительную стоимость молочных товаров и пищевых жиров;
- получение знаний, необходимых для управления ассортиментом и товарными запасами на оптовых и розничных торговых предприятиях, а также для осуществления информационно-аналитической деятельности в сфере производства и на всех этапах товародвижения;
- научить студентов пользоваться современной нормативно-правовой

базой по вопросам качества и безопасности молочных товаров и пищевых жиров, их классификации, кодирования, маркировки, идентификации в таможенных целях;

- научить определять номенклатуры потребительских свойств и показателей молочных товаров и пищевых жиров;
- оценивать качества молочных товаров и пищевых жиров, в том числе новых отечественных и импортных;
- научить студентов выявлять градации качества и дефекты молочных товаров и пищевых жиров, выявлять причины их возникновения и меры по предупреждению реализации некачественных товаров;
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области качества и безопасности товаров, подтверждения соответствия и защиты прав потребителей;
- изучить способы идентификации и возможной фальсификации молочных товаров и пищевых жиров.

Для успешного изучения дисциплины «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к самоорганизации и самообразованию;
- осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации;
- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- 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.

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 и маркетинга
	Умеет	управлять процессами закупки, продвижения и реализации молочных товаров и пищевых жиров с учетом их потребительских свойств
	Владеет	навыками применения принципов товарного менеджмента молочных товаров и пищевых жиров
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 молочных товаров и пищевых жиров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные) на всех этапах жизненного цикла
	Умеет	оптимизировать ассортимент молочных товаров и пищевых жиров, сокращать товарные потери и сверхнормативные товарные запасы
	Владеет	навыками оптимизации ассортимента и товарных запасов молочных товаров и пищевых жиров, сокращения товарных потерь
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	принципы классификации, ассортимент и потребительские свойства пищевых жиров; факторы, формирующие и сохраняющие качество растительных масел, животных жиров и пищевых эмульсионных продуктов
	Умеет	определять потребительские свойства пищевых жиров
	Владеет	навыками определения потребительских свойств пищевых жиров; составления факторов формирующих и сохраняющих качество пищевых жиров
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	нормативные документы, определяющие качество, производство, транспортирование и хранение пищевых жиров; гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, пищевых жиров и упаковки
	Умеет	анализировать и работать с нормативными документами, осуществлять оценку и экспертизу качества пищевых жиров; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности

	Владеет	основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности масложировой продукции; методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров
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 к упаковке и маркировке пищевых жиров; правила выкладки в местах продажи
	Умеет	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации масложировых товаров, организации складского хранения, и сбыта продукции
	Владеет	навыками выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; выкладки масложировых товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: проектирование, блиц-опрос, работа в малых группах, кейс-стади, мозговой штурм.

I. СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Теоретические аспекты товарного менеджмента (1/0,5 час.)

Тема 1.1 Сущность, цели и задачи товарного менеджмента.

Функции и механизм товарного менеджмента (0,5 час.)

Товарный менеджмент представляет собой процесс управления всеми основными аспектами деятельности торгового предприятия. Он призван формировать наиболее рациональные управленческие решения по вопросам развития конкретного торгового предприятия, координировать различные направления его деятельности и обеспечивать высокую эффективность конечных результатов этой деятельности.

Основной целью товарного менеджмента является обеспечение высоких темпов развития торгового предприятия в стратегической перспективе и возрастания его конкурентной позиции на потребительском рынке. Все задачи товарного менеджмента теснейшим образом взаимосвязаны. Функции и механизм товарного менеджмента. Процесс управления деятельностью торгового предприятия базируется на определенном механизме. Структура механизма товарного менеджмента и его элементы.

Тема 1.2 Стратегия товарного менеджмента, ее содержание и последовательность разработки (0,5 час.)

Идеология стратегического управления. Стратегия товарного менеджмента непосредственно связана с формированием стратегии развития торгового предприятия и обеспечением эффективной ее реализации. В наиболее общем виде под стратегией товарного менеджмента следует понимать формирование системы долгосрочных целей деятельности торгового предприятия и выбор наиболее эффективных путей их достижения.

Основные этапы формирования стратегии торгового менеджмента.

Структура бизнес-плана для предприятия торговли.

Разработка и изложение бизнес-плана подчинены определенной логической структуре, которая носит унифицированный характер в большинстве стран с развитой рыночной экономикой (отклонения от этой общепринятой структуры вызываются лишь отраслевыми особенностями и масштабами деятельности предприятия).

Раздел II. Менеджмент и экспертиза молока и молочных товаров (1 час.)

Тема 2.1 Менеджмент и экспертиза питьевого молока и сливок (0,25 час.)

Общие положения современной терминологии питьевого молока и сливок. Определения, классификация питьевого молока и сливок в

соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС. Химический состав, пищевая ценность, физико-химические свойства, факторы влияющие на состав молока, изменение состава в процессе технологической обработки.

Технология производства питьевого молока, ассортимент, экспертиза качества и дефекты, условия и сроки хранения молока. Сливки: технология производства, ассортимент, экспертиза качества, условия и сроки хранения.

Идентификационные и классификационные признаки питьевого молока и сливок.

Тема 2.2 Масло из коровьего молока (0,25 час.)

Определения, классификация масла из коровьего молока в соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС. Особенности классификации масла сливочно-растительного по национальному стандарту СТ РК 2180-2011.

Пищевая ценность, производство масла из коровьего молока, классификация, ассортимент, упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение, экспертиза качества, дефекты.

Идентификационные и классификационные признаки масла из коровьего молока.

Тема 2.3. Менеджмент и экспертиза кисломолочных продуктов (0,5 час.)

Общие положения современной терминологии кисломолочных продуктов.

Определения, классификация кисломолочных продуктов в соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС. Химический состав и пищевая ценность и технология производства кисломолочных продуктов. Идентификационные и классификационные признаки кисломолочных продуктов. Экспертиза кисломолочных продуктов.

Тема 2.4 Менеджмент и экспертиза сыров (0,5 час.)

Общие положения современной терминологии сыров. Определения, классификация сыров в соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС. Химический состав и пищевая ценность и технологии производства сыров. Идентификационные и классификационные признаки сыров. Экспертиза сыров.

Тема 2.5 Менеджмент и экспертиза молочных консервов (0час.)

Общие положения современной терминологии молочных консервов.

Определения, классификация молочных консервов в соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС. Химический состав и пищевая ценность и технологии производства молочных консервов. Идентификационные и классификационные признаки молочных консервов. Экспертиза молочных консервов.

Тема 2.6 Менеджмент и экспертиза мороженого (0час.)

Общие положения современной терминологии мороженого.

Определения, классификация мороженого в соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС. Химический состав и пищевая ценность и технологии производства мороженого. Идентификационные и классификационные признаки мороженого. Экспертиза мороженого.

Раздел III. Менеджмент и экспертиза пищевых жиров (1,5 час.)

Тема 3.1 Менеджмент и экспертиза растительных масел (0,5 час.)

Рынок пищевых жиров и проблемы их идентификации.

Общие положения современной терминологии растительных масел. Сырье для производства растительных масел.

Определения, классификация растительных масел в соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС. Химический состав и пищевая ценность и технологии производства растительных масел. Идентификационные и классификационные признаки растительных масел.

Особенности экспертизы растительных масел.

Тема 3.2 Менеджмент и экспертиза маргариновой продукции (0,25 час.)

Общие положения современной терминологии маргариновой продукции, спредов. Сырье для производства маргариновой продукции и спредов. Определения, классификация маргариновой продукции и спредов в соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС. Химический состав и пищевая ценность и технологии производства маргариновой продукции и спредов. Идентификационные и классификационные признаки маргариновой продукции и спредов.

Особенности экспертизы маргариновой продукции и спредов.

Тема 3.3 Менеджмент и экспертиза майонезной продукции (0,25 час.)

Общие положения современной терминологии майонезной продукции. Сырье для производства майонезной продукции.

Определения, классификация майонезной продукции в соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС. Химический состав и пищевая ценность и технология производства майонезной продукции. Идентификационные и классификационные признаки майонезной продукции. Особенности экспертизы майонезной продукции.

Тема 3.4 Менеджмент и экспертиза животных пищевых жиров (0,25 час.)

Общие положения современной терминологии животных пищевых жиров. Сырье для производства животных пищевых жиров.

Определения, классификация животных пищевых жиров в соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС. Химический состав и пищевая ценность и технология производства животных пищевых жиров. Идентификационные и классификационные признаки животных пищевых жиров.

Экспертиза животных пищевых жиров.

Тема 3.5 Менеджмент и экспертиза кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров (0,25 час.)

Общие положения современной терминологии кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Сырье для производства кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров.

Определения, классификация кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров в соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС. Химический состав и пищевая ценность и технологии производства кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Идентификационные и классификационные признаки кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров.

Особенности экспертизы кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

(10 час, в том числе в форме активного обучения – 4 час.)

Лабораторная работа № 1. Тема: Классификация, кодирование и маркировка молочных товаров и пищевых жиров (2 час.).

Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (2 час.)

1. Изучение групп молочных товаров и пищевых жиров по ТН ВЭД, ТР ТС, ОКП (работа с образцами этикеток).
2. Расшифровка кодов импортных молочных товаров и пищевых жиров.
3. Сравнение маркировки молочных товаров и пищевых жиров отечественного и импортного производства.
4. Структура ассортимента молочных товаров и пищевых жиров.

Лабораторная работа № 2. Тема: Экспертиза молока и питьевых сливок (4 час.)

1. Идентификация и товарная экспертиза молока и питьевых сливок:
 - по маркировочным данным
 - по органолептическим показателям
 - по физико-химическим показателям
 2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.
- Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 3. Тема: Экспертиза кисломолочных продуктов (0 час.) работа в малых группах

1. Товарная экспертиза кисломолочных продуктов:
 - по маркировочным данным
 - по органолептическим показателям
 - по физико-химическим показателям

- по микробиологическим показателям

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 4. Тема: Экспертиза масла из коровьего молока (0 час.) работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза масла из коровьего молока:

- по маркировочным данным

- по органолептическим показателям

- по физико-химическим показателям

- по микробиологическим показателям

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 5. Тема: Экспертиза молочных консервов (0 час.) работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза молочных консервов:

- по маркировочным данным, определение соответствия ассортиментного знака наименованию на маркировке

- по органолептическим показателям

- по физико-химическим показателям

- по микробиологическим показателям

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 6. Тема: Экспертиза жидких растительных масел (4 час.)

1. Идентификация и товарная экспертиза жидких растительных масел:

- по маркировочным данным, по ОКП

- по органолептическим показателям

- по физико-химическим показателям

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 7. Тема: Экспертиза маргариновой продукции (0час.) работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза маргариновой продукции:

- по маркировочным данным,

- по органолептическим показателям

- по физико-химическим показателям

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 8. Тема: Экспертиза майонезной продукции (0час.) работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза майонезной продукции:

- по маркировочным данным,

- по органолептическим показателям

- по физико-химическим показателям

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 9. Тема: Экспертиза животных пищевых жиров (0 час.) работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза животных пищевых жиров:

- по маркировочным данным,

- по органолептическим показателям

- по физико-химическим показателям

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

III. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел I Раздел II Раздел III	ПК-5	Знает	Тест (ПР-1) Конспект (ПР-7)	Экзамен, вопросы к экзамену 1-10, 25-30, 50-55
			Умеет	Реферат (ПР-4)	
			Владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	
2	Раздел I Раздел II Раздел III	ПК-6	Знает	Реферат (ПР-4) Тест (ПР-1) Контрольная работа (ПР-2)	Экзамен, вопросы к экзамену 11-20, 40-50, 60-70
			Умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Решение ситуационных задач	
			Владеет	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6)	
3	Раздел II Раздел III	ПК-8	Знает	Тест (ПР-1) Конспект (ПР-7) Контрольная работа (ПР-2)	Экзамен, вопросы к экзамену 20-30, 45-55, 62-70
			Умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Решение ситуационных задач	
			Владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Контрольная работа (ПР-2)	
4	Раздел II Раздел III	ПК-13	Знает	Конспект (ПР-7) Реферат (ПР-4)	Экзамен, вопросы к экзамену 5-15, 30-42, 65-70
			Умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Конспект (ПР-7)	
			Владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Контрольная работа (ПР-2)	
5	Раздел I Раздел II Раздел III	ПК-14	Знает	Конспект (ПР-7)	Экзамен, вопросы к экзамену: 1-15, 28-43, 55-60, 65-70
			Умеет	Реферат (ПР-4) Лабораторная работа (ПР-6)	
			Владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Тест (ПР-1)	

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. УЧЕБНО-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. Киладзе А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья: учебное пособие / Киладзе А.Б. - СПб.: Проспект Науки, 2017. - 184 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35794.html>

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

4. Николаева М.А. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 304 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=500197>

5. Сидоренко О.Д. Микробиология продуктов животноводства (практическое руководство): Учебное пособие / О.Д. Сидоренко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 172 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/467210>

6. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.П. Трухина. - Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. - 229 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

7. Федоткина С.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Федоткина

С.Н., Шинкаренко А.Н., Борисенко Н.Л. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 60 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76667>

8. 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>

Дополнительная литература

1. Арсеньева Т.П. Технология молока и молочных продуктов. Ч. 3. Технология сливочного масла [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Т.П. Арсеньева. - Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015. - 60 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91519>

2. Блинникова О.М. Товароведение и экспертиза пищевых жиров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О.М. Блинникова. - Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2008. - 84 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/47302>

3. Гунькова П.И. Биотехнологические свойства белков молока [Электронный ресурс]: монография / П.И. Гунькова, К.К. Горбатова. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 216 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69864>

4. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: Учебник / Под ред. Т.Г. Родиной. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 544 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/197630>

5. 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>

6. 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

7. 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

8. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / Микулович Л.С. - Минск: Вышэйшая школа, 2010. - 416 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20157.html>

9. Научные основы обеспечения технологических процессов производства молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Мамаев [и др.]. - Орел: ОрелГАУ, 2014. - 366 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71520>

10. 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>

11. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460795>

12. 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>

13. Рудаков О.Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.Б. Рудаков. - Санкт-Петербург: Лань, 2011. - 576 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4130>

14. Смирнова И.А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.А. Смирнова. - Кемерово: КемГУ, 2014. - 132 с. - Режим

доступа: <https://e.lanbook.com/book/60198>

15. Сучкова Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Часть 4. Технология сыра [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е.П. Сучкова. - Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015. - 52 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91529>

16. Терещенко В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 240 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52616>

17. 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>

18. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. В 4 т. Том IV: Продовольственные товары [Электронный ресурс]: учебник / С.Н. Гамидуллаев, Т.А. Захаренко. - Санкт-Петербург: Издательство «Троицкий мост», 2014. - 368 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96704>

19. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. В 4-х т. Том III: Теоретические основы. Продовольственные товары [Электронный ресурс]: учебник / С.Н. Гамидуллаев, С.Л. Николаева, Т.А. Захаренко [и др.]. - Санкт-Петербург: Издательство «Троицкий мост», 2014. - 400 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97168>

20. 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>

21. 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>

22. Чебакова Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А.

Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/361170>.

Технические регламенты Таможенного союза.

- «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»(ТР ТС 027/2012);
- «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012);
- «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

Периодические издания (журналы): Пищевая промышленность; Масложировая промышленность; Хранение и переработка сельхозсырья; Молочная промышленность; Химия и технология пищевых продуктов; Товароведение продовольственных товаров; Вопросы питания; Пищевая биотехнология; Валютное регулирование. Валютный контроль; Молоко и молочные продукты: производство и реализация; Таможенное регулирование. Таможенный контроль; Внешняя торговля; Таможенная политика России на Дальнем востоке и др.

* Материалы для изучения дисциплины носят оперативный характер, поэтому главными их источниками является – периодическая литература.

Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников:

[http:// www.gks.ru](http://www.gks.ru)- Федеральная служба государственной статистики РФ [Электронный ресурс].

<http://www.foodprom.ru>- Foodprom.ru - Издательство «Пищевая промышленность»[Электронный ресурс].

<http://www.gost.ru/wps/portal/>- Сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) [Электронный ресурс].

<http://www.znaytovar.ru> Товароведение и экспертиза товаров (на сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров) [Электронный ресурс].

<http://www.tsouz.ru> Официальный сайт Евразийской экономической комиссии: базы данных таможенно-тарифного регулирования, нетарифного регулирования, Технических регламентов таможенного союза и др [Электронный ресурс].

<http://www.codexalimentarius.org/> Codex Alimentarius. International Food Standards: Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус» [Электронный ресурс].

<http://www.fao.org/> Официальный сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс].

<http://www.foodprom.ru/rus/main.php?page=first> Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

<http://ria-stk.ru/> Официальный сайт РИА «Стандарты и качество»: на сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров [Электронный ресурс].

<http://www.spros.ru/> Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

http://window.edu.ru/resource/566/48566/files/mtd_ml63.pdf Хамагаева И.С., Раднаева Р.Б. Товароведение и экспертиза молочных товаров: Методические

указания к выполнению лабораторных работ. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. - 90 с [Электронный ресурс].

www.gostrf.com - Нормативные документы РФ [Электронный ресурс].

www.consultant.ru - Официальный сайт компании «Консультант плюс» [Электронный ресурс].

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех лабораторных работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» является экзамен, который проводится в виде тестирования.

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Менеджмент и экспертиза молочных

товаров и пищевых жиров» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов – «отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Реализация дисциплины «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, самостоятельную работу студентов, текущую аттестацию (тестирование, контрольная работа) и итоговую (экзамен).

Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо акцентировать внимание на значении нормативно технической документации и инструментальных (лабораторных) методах исследования в области товароведения и экспертизы пищевых жиров.

Требования к результатам освоения дисциплины являются компетентностно-ориентированными и определяются требованиями к подготовке бакалавров «Товароведение» в соответствии с ФГОС ВО.

Документом, определяющим содержание, объем и порядок изучения курса «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров», является рабочая программа дисциплины. Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины служат активные формы и методы обучения, такие как лекция-визуализация, работа в малых группах и семинар пресс-конференция, которые дают возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Занятия проводятся в составе учебных групп.

Лекция – ведущая форма теоретического обучения студентов. На лекции должна быть раскрыта сущность изучаемой темы дисциплины, что будет способствовать формированию у студентов системы знаний и развития творческого мышления.

По дисциплине «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» используются различные формы лекций, в том числе

интерактивные: лекция-визуализация, которая предполагает принцип наглядности в изобразительной (слайды) и символической (схемы, таблицы, формулы) формах; лекция-дискуссия, которая предполагает взаимодействие преподавателя и обучающегося, свободный обмен мнениями, взглядами и идеями по изучаемому вопросу, что оживляет учебный процесс, активизирует познавательную деятельность аудитории и позволяет преподавателю управлять коллективным мнением группы.

Целью лабораторных занятий по дисциплине «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» является закрепление знаний полученных, на лекциях, в процессе самостоятельного изучения рекомендуемой литературы; формирование у обучающихся определенных умений и навыков при выполнении лабораторных работ, а также решения ситуационных задач. Освоение курса данной учебной дисциплины предусматривает подготовку и выполнение всех лабораторных работ с обязательным предоставлением и защитой отчета о работе.

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студента (СРС) – это планируемая работа обучающегося, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Цель СРС – формирование у обучающихся осознанного, целенаправленного отношения к систематическому овладению знаниями и умениями, которые должны быть усвоены при изучении данной дисциплины.

Задачи СРС – овладение способами и приемами самообразования, формирования умений работы с учебной, научной и специальной литературой, систематизация и закрепление полученных знаний и умений, формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию и самосовершенствованию.

Самостоятельная работа студентов по представляемой дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной

литературы, написание рефератов, конспектов, решение кроссвордов (ЭУК Blackboard), подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче зачета. Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче зачета студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Самостоятельная работа проводится в течение всего времени обучения.

Для успешного освоения дисциплины «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» обучающемуся необходимо также обращаться к основным периодическим изданиям, в которых рассматриваются вопросы изучаемой дисциплины, например: «Масложировая промышленность», «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Молочная промышленность», «Химия и технология пищевых продуктов», «Товароведение продовольственных товаров», «Вопросы питания» и др.

Консультации преподавателя проводятся регулярно в часы, установленные графиком консультаций, и носят как индивидуальный, так и групповой характер.

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Самый оптимальный вариант планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины – распределить учебную нагрузку равномерно, т.е. каждую неделю знакомиться с необходимым теоретическим материалом на лекционных занятиях и закреплять полученные знания самостоятельно, прочитывая рекомендуемую литературу.

К семинарским занятиям необходимо готовиться за неделю или две до срока их проведения, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по трудным вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенной темы. Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Допуск к экзамену по дисциплине предполагает активное участие в практических и семинарских занятиях, а также своевременное выполнение домашних и самостоятельных заданий.

Рекомендации по работе с литературой

Умение работать с литературой – важный фактор успешности учебной деятельности студента и, вместе с тем, показатель его развития как субъекта познания. Отсюда необходимые рекомендации по работе с социально-психологической литературой (в печатном или электронном виде):

- при выборе источника теоретического материала надо исходить из основных понятий по теме, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании (см. аннотацию к книге).

- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения или теоретические представления, но и примеры.

- в процессе чтения важно осознавать, в рамках какого социально-психологического подхода или направления изложена проблема. Это позволит прийти к пониманию вопроса на более высоком уровне обобщения.

- чтобы получить объемные и системные представления по теме, нужно посмотреть несколько работ (возможно альтернативных) по данному вопросу.

- не следует конспектировать весь текст, относящийся к рассматриваемой проблеме, так как такой подход не дает возможности осознать материал. Необходимо выделить и законспектировать только основные положения, позволяющие выстроить логику ответа на вопросы интересующей темы.

В целях самоконтроля по усвоению материала можно выполнить задания по данной теме (в конце параграфа или раздела книги).

Инновационные технологии, используемые в преподавании дисциплины

1. Метод кейс-стади – обучение, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его.

2. Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссии по проблемным вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов и рефератов. При подготовке к дискуссии используются электронные библиотеки. Значительная часть электронных библиотек размещена в свободном доступе в сети интернет (все темы курса).

3. Электронная почта – обмен сообщениями между студентами и/или преподавателем через интернет. Сообщения могут содержать конспекты лекций, тексты докладов, задания для контрольных работ и практических занятий (самостоятельная работа студентов).

4. Выездные школы – интенсивные формы коллективного обучения в режиме погружения в профессиональную среду. Студенты получают возможность упорядочить знания, развить практические навыки групповой работы, обменяться опытом и установить деловые связи. Внезапные занятия проводятся в форме экскурсии на международные выставки «Продэкспо», «Выставка товаров из Харбина» и др. По результатам экскурсий студенты готовят доклады, эссе, проводятся дискуссии.

5. Тестирование – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из вопросов и вариантов ответа для выбора (все темы курса).

Рекомендации по подготовке к экзамену

Итоговым контролем при изучении дисциплины «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» является экзамен. Примерный перечень вопросов к экзамену содержится в ВВ. Указанные вопросы по дисциплине обновляются на начало учебного года.

Непосредственно перед сессией вопросы могут обновляться. Обновленный перечень вопросов к экзамену выдается студентам перед началом экзаменационной сессии. На экзамене студенту предлагается ответить на вопросы экзаменационного билета. Цель экзамена – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных познаний по учебной дисциплине, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации. Оценке подлежит также и правильность речи студента. Дополнительной целью итогового контроля в виде экзамена является формирование у студента таких качеств, как организованность, ответственность, трудолюбие, самостоятельность.

Подготовка к экзамену и его результативность требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе 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.

Студент в целях получения качественных и системных знаний должен начинать подготовку к экзамену задолго до его проведения, лучше с самого начала лекционного курса. Целесообразно при изучении курса пользоваться рабочей программой и учебно-методическим комплексом.

Самостоятельная работа по подготовке к экзамену во время сессии

должна планироваться студентом, исходя из общего объема вопросов, вынесенных на экзамен и дней, отведенных на подготовку к экзамену. Последний день или часть необходимо выделить для дополнительного повторения всего объема вопросов в целом. Это позволяет студенту самостоятельно перепроверить уровень усвоения материала. Важно иметь в виду, что для целей воспроизведения материала учебного курса большую вспомогательную роль может сыграть информация, которая содержится в рабочей программе курса.

**Формирование балльной оценки по дисциплине
«Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров»**

Распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Посещаемость	20
Письменная работа №1	10
Письменная работа №2	10
Текущий и рубежный контроль	10
Тестирование	10
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
ИТОГО	100

**VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалы для оценки качества пищевых жиров (термостат, рефрактометр, водяная баня, гомогенизатор, Рн-метр, 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 пищевых жиров;
- наглядные пособия по изучению ассортимента и дефектов пищевых жиров (учебные ассортиментные карты, каталоги изделий, 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»
(ДФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров

Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Профиль: Товарный менеджмент

Форма подготовки: заочная

**План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине
«Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров»
(заочная форма обучения)**

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	В течение сессии	Подготовка к практическим занятиям: конспектирование подготовка к обсуждению	10 ч.	Устный опрос
2.	В течение сессии	Реферат (индивидуальная работа с источниками)	10 ч.	Защита реферата
3.	В течение сессии	Подготовка презентации	10 ч.	Устная защита, презентация
4.	В течение семестра, в день изучаемой темы	Вопросы для самостоятельного изучения	10 ч.	Конспект, решение ситуационных (профессиональных) задач
5.	Внеаудиторная СРС в межсессионный период без участия преподавателя	Поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников (Раздел I. Раздел II. Раздел III.)	15 ч.	Контрольная работа, активное участие в обсуждении вопросов по темам занятий и заданий, докладов
6.	Внеаудиторная СРС в межсессионный период без участия преподавателя	Изучение обзора литературы по темам 1.1-1.2	10 ч.	Конспект
7.		Изучение обзора литературы по темам 2.5-2.6	10 ч.	Конспект
8.		Изучение обзора литературы по теме 3.5	10 ч.	Конспект
	Экзаменационная сессия	Подготовка к экзамену	9 ч.	Экзамен
	ИТОГО:		94 ч.	

**II. Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся,
методические рекомендации по их выполнению**

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферирование учебной и научной литературы предполагает углубленное изучение отдельных научных трудов, что должно обеспечить выработку необходимых навыков работы над книгой. Всё это будет

способствовать расширению научного кругозора, повышению их теоретической подготовки, формированию научной компетентности.

Для реферирования предлагаются учебные пособия, отдельные монографические исследования и статьи по вопросам, предусмотренным программой учебной дисциплины. При подборе литературы по выбранному вопросу необходимо охватить важнейшие направления развития данной науки на современном этапе. Особое внимание уделять тем литературным источникам, которые (прямо или косвенно) могут оказать помощь специалисту в его практической деятельности. Однако в данный раздел включены также работы и отдельные исследования по вопросам, выходящим за пределы изучаемой дисциплины. Эту литературу рекомендуется использовать при желании расширить свои знания в какой-либо отрасли науки.

Наряду с литературой по общим вопросам для обучающихся предполагается литература с учётом профиля их профессиональной деятельности, добытая самостоятельно. Не вся предлагаемая литература равнозначна по содержанию и объёму, поэтому возможен различный подход к её изучению. В одном случае это может быть общее реферирование нескольких литературных источников различных авторов, посвященных рассмотрению одного и того же вопроса, в другом случае – детальное изучение и реферирование одной из рекомендованных работ или даже отдельных её разделов в зависимости от степени сложности вопроса (проблематики). Для того чтобы решить, как поступить в каждом конкретном случае, следует проконсультироваться с преподавателем.

Выбору конкретной работы для реферирования должно предшествовать детальное ознакомление с перечнем всей литературы, приведенной в учебной программе дисциплины. С выбранной работой рекомендуется вначале ознакомиться путем просмотра подзаголовков, выделенных текстов, схем, таблиц, общих выводов. Затем её необходимо внимательно и вдумчиво (вникая в идеи и методы автора) прочитать, делая попутно заметки на

отдельном листе бумаги об основных положениях, узловых вопросах. После прочтения следует продумать содержание статьи или отдельной главы, параграфа (если речь идёт о монографии) и кратко записать. Дословно следует выписывать лишь строгие определения, формулировки законов. Иногда полезно включить в запись один-два примера для иллюстрации. В том случае, если встретятся непонятные места, рекомендуется прочитать последующее изложение, так как оно может помочь понять предыдущий материал, и затем вернуться вновь к осмыслению предыдущего изложения.

При подготовке реферата необходимо выделить наиболее важные теоретические положения и обосновать их самостоятельно, обращая внимание не только на результат, но и на методику, применяемую при изучении проблемы. Чтение научной литературы должно быть критическим. Поэтому надо стремиться не только усвоить основное содержание, но и способ доказательства, раскрыть особенности различных точек зрения по одному и тому же вопросу, оценить практическое и теоретическое значение результатов реферируемой работы. Весьма желательным элементом реферата является выражение слушателем собственного отношения к идеям и выводам автора, подкрепленного определенными аргументами (личным опытом, высказываниями других исследователей и пр.). Предлагаемая литература для реферирования постоянно обновляется.

Написание реферата предполагает детальную проработку выбранной темы. Необходимо выделить основные вопросы, рассматриваемой проблемы и подробно раскрыть их. Отчет должен содержать следующие пункты: титульный лист, содержание, введение, основную часть, раскрывающую сущность темы, заключение, список используемой литературы.

Не позднее, чем за 4 дня до защиты или выступления реферат представляется на рецензию преподавателю. Оценка выставляется при наличии рецензии и после защиты реферата. Работа представляется в отдельной папке.

Примерная тематика рефератов

1. История разработки и использования товарных классификаций в международной торговле. Современные классификации, используемые в Российской Федерации и в мире
2. Классификаторы - назначение, структура. Общероссийский классификатор продукции (ОКП).
3. Пищевая ценность и пути расширения ассортимента майонезов.
4. Современные упаковочные материалы масложировой промышленности.
5. Пути повышения устойчивости в хранении маргариновой продукции.
6. Пути повышения устойчивости в хранении растительных масел.
7. Использование нетрадиционного сырья при производстве майонезов.
8. Эмульсионные продукты лечебно-профилактического назначения.
9. Совершенствование ассортимента и повышение качества растительного масла.
10. Расширение ассортимента эмульсионных продуктов с использованием сырья Дальневосточного региона.
11. Факторы, формирующие качество маргариновой продукции.
12. Животные жиры: мировое производство.
13. Изменение жиров при хранении. Факторы, замедляющие автоокисление липидов.
14. Отличительные особенности методов переэтерификации.
15. Факторы, формирующие качество майонезов импортного производства.
16. Экспертиза генномодифицированной продукции.
17. Вещества, сопутствующие триглицеридам. Пищевая ценность.
18. Схемы производства растительных масел. Особенности.
19. Оптимизация жирнокислотного состава растительных масел.
20. Шортенинги – функциональные эмульсионные продукты.

- 21.Использование модифицированных жиров в пищевой промышленности.
- 22.Жировые продукты для здорового питания.
- 23.Жиры - заменители.
- 24.Пальмовое масло: за и против.
- 25.Проблемы идентификации пищевых жиров и/или молочных товаров (по выбору студента).

По согласованию с преподавателем тема реферата может быть откорректирована с учетом целесообразности и возможности студента и конкретной организации.

Порядок сдачи реферата и его оценка

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

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

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

Критерии оценки рефератов:

Критерии	Оценка
Самостоятельный поиск информации, использование научных источников, комплексность и глубина анализа рассматриваемой проблемы, свободная ориентация в материале, информативность реферата. Недопустимость прямого плагиата. Умеет логично и грамотно излагать материал, приводит факты и практические примеры	5 баллов
Самостоятельный поиск информации, использование научных источников, информативность реферата. Недопустимость прямого плагиата. Умеет грамотно излагать материал, испытывает затруднения при анализе конкретных ситуаций.	4 балла

Неглубокий анализ рассматриваемой проблемы, поверхностное изложение фактов, не информативный реферат. Недопустимость прямого плагиата. Излагает материал неубедительно, слабо определяет значение выбранной темы доклада для практической деятельности.	3 балла
Не имеет своей точки зрения по рассматриваемой проблеме, не может связать материал с практической деятельностью.	0 баллов

Рекомендации к подготовке мультимедиа-презентаций

1. Доклад - это сообщение по заданной теме, с целью внести знания из дополнительной литературы, систематизировать материал, проиллюстрировать примерами, развивать навыки самостоятельной работы с научной литературой, познавательный интерес к научному познанию.

2. Тема доклада должна быть согласованна с преподавателем и соответствовать теме занятия.

3. Необходимо соблюдать регламент, оговоренный при получении задания.

4. Иллюстрации должны быть достаточными, но не чрезмерными.

5. Работа обучающегося над докладом-презентацией включает отработку навыков ораторства и умения организовать и проводить диспут.

6. Обучающийся в ходе работы по презентации доклада, отрабатывает умение ориентироваться в материале и отвечать на дополнительные вопросы слушателей.

7. Обучающийся в ходе работы по презентации доклада, отрабатывает умение самостоятельно обобщить материал и сделать выводы в заключении.

8. Студент обязан подготовить и выступить с докладом в строго отведенное время преподавателем и в установленный срок.

9. Презентация выполняется в формате «Презентация шаблон ДВФУ».

10. Количество слайдов презентации оговаривается с преподавателем и зависит от времени отведенного для доклада.

Критерии оценки презентаций:

Критерии	Оценка
Самостоятельный поиск информации, использование научных источников, комплексность и глубина анализа рассматриваемой проблемы, свободная ориентация в материале, информативность	5 баллов

презентации. Умеет логично и грамотно излагать материал, приводит факты и практические примеры	
Самостоятельный поиск информации, использование научных источников, информативность презентации. Умеет грамотно излагать материал, испытывает затруднения при анализе конкретных ситуаций.	4 балла
Неглубокий анализ рассматриваемой проблемы, поверхностное изложение фактов, не информативная презентация. Излагает материал неубедительно, слабо определяет значение выбранной темы доклада для практической деятельности.	3 балла
Не имеет своей точки зрения по рассматриваемой проблеме, не может связать материал с практической деятельностью.	0 баллов

Методические рекомендации по подготовке к лабораторной работе

Целью лабораторных занятий, предусмотренных по дисциплине «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров» является приобретение обучающимися навыков при проведении контроля и оценки качества масложировой продукции.

Материал излагается так, чтобы в процессе его исследования была осуществлена комплексная оценка жировых продуктов с учетом выявленных органолептических показателей и данных измерительного анализа. При описании работы проводится краткие сведения о значении того или другого показателя для характеристики качества жирового продукта и принципы его определения.

Перед началом выполнения лабораторных работ преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности при работе в лаборатории. В журнале инструктажа обучающиеся подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

В начале каждого занятия преподаватель проверяет теоретическую подготовку обучающегося путем опроса и наличие рабочей тетради.

В рабочей тетради должны быть изложены цель работы, перечень необходимых приборов, реактивов и посуды, методы исследования в виде схем, требования к показателям качества исследуемых продуктов в соответствии с действующей нормативной документацией.

Без правильно оформленной рабочей тетради, а также неподготовленные студенты к выполнению лабораторной работы не допускаются.

Перед началом работы обучающиеся делятся на подгруппы, каждая из которой получает определенное количество образцов исследуемого продукта и соответствующее задание от преподавателя.

Оценку качества образцов рекомендуется проводить в такой последовательности: изучение маркировки (при наличии), определение органолептических показателей, физико-химических показателей.

Маркировку изучают на упаковке (проводится только для фасованного и упакованного продукта) и устанавливают ее соответствие требованиям действующей НТД (ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»). На основании изучения маркировки исследуемых образцов необходимо в рабочей тетради заполнить таблицу 1:

Таблица 1 – Анализ маркировки исследуемых образцов (наименование образца)

Наименование показателя по НТД.....	Фактический результат исследуемого образца	Соответствует/не соответствует (указать несоответствие)
1.....		
2.....		
n.....		

Оценку качества исследуемых образцов проводят по органолептическим и физико-химическим показателям, результаты исследований записывают в рабочей тетради в виде таблицы 2:

Таблица 2 – Результаты экспертизы качества исследуемого образца «Наименование образца»

Наименование показателя, единица измерения	Характеристика/норма показателя в соответствии с НТД	Фактический результат исследуемого образца
<i>Органолептические показатели</i>		
1.....		
2.....		

n.....		
<i>Физико-химические показатели</i>		
1.....		
2.....		
n.....		
<i>Показатели безопасности</i>		
1.....		
2.....		
n.....		

Вывод по таблице 1 – о качестве исследуемого образца. Если образец не соответствует по некоторым показателям, то обучающийся должен пояснить возможные причины несоответствия.

На основании полученных результатов делаются четко сформулированные выводы и оформленная тетрадь предъявляется преподавателю.

По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы и аппараты, вымыть и убрать посуду, привести в порядок рабочее место.

Критерии оценки лабораторной работы:

Критерии оценки	Количественная оценка индивидуальных достижений
1. Теоретическая подготовленность обучающихся к выполнению лабораторной работы	10%
2. Соблюдение указанной последовательности выполнения лабораторной работы	10%
3. Умения и навыки безопасного обращения с лабораторным оборудованием	20%
4. Исследовательское умение, экспериментальная проверка формул, методик расчета, установление и подтверждение закономерностей, ознакомление с методиками проведения измерений, наблюдение развития процессов.	15%
5. Формирование практических (профессиональных) умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в профессиональной деятельности или учебных (умений решать задачи), необходимых в последующей учебно-профессиональной деятельности.	15%
6. Правильность полученных результатов	20%
7. Грамотность и аккуратность оформления лабораторной работы	10%
Итого	100%

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой оценивания.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
75- 89	4	хорошо
61- 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

Методические рекомендации по самостоятельному изучению теоретических вопросов

Программой курса предусмотрены вопросы для самостоятельного изучения. Для успешного освоения предложенных тем или отдельных вопросов следует ознакомиться с рекомендованной литературой и нормативно-технической документацией.

При изучении тем, заданных на самостоятельное изучение, обучающийся пишет конспект, отмечая труднодоступные моменты и отвечает на контрольные вопросы для самостоятельной оценки.

Обучающийся в конце лекции по изучаемой теме предоставляет преподавателю в рабочей тетради конспект по изучению дополнительного теоретического вопроса.

Вопросы для самостоятельного изучения.

1. Общая и дополнительная схемы классификации пищевых жиров.
2. Эссенциальные жирные кислоты. Характеристика жирных кислот предельного ряда (физические, химические свойства).
3. Полиморфизм глицеридов. Характеристика полиморфных модификаций молочного жира и жировой основы маргарина.
4. Природные и синтетические антиокислители и синергисты, механизм их действия.

5. Характеристика основных видов растительных масел в зависимости от способа обработки, химического состава (в т.ч. жирнокислотного). Торговые сорта. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.

6. Типы разрушения эмульсий.

7. Технологические схемы производства маргарина, спреда. Оценка качества, торговые сорта, дефекты и причины их возникновения. Условия и сроки хранения, транспортировки и реализации.

8. Ассортимент и особенности производства кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Дефекты и причины их возникновения. Хранение.

9. Меры по сохранению качества майонезной продукции. Дефекты и причины их возникновения. Условия и сроки хранения, транспортировки и реализации.

Критерии оценки конспекта:

Критерии	Оценка
Полностью раскрыта тема, использование научных источников, комплексность и глубина анализа рассматриваемой темы. Умеет логично и грамотно излагать материал.	5 баллов
Тема раскрыта не полностью, использование научных источников. Умеет грамотно излагать материал.	4 балла
Неглубокий анализ рассматриваемой темы, поверхностное изложение материала. Владеет материалом частично.	3 балла
Тема раскрыта не полностью, не владеет материалом.	0 баллов



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

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине Менеджмент и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товарный менеджмент

Форма подготовки: заочная

г. Владивосток

2017

**Паспорт
фонда оценочных средств
по дисциплине «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и
пищевых жиров»**

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 и маркетинга
	Умеет	управлять процессами закупки, продвижения и реализации молочных товаров и пищевых жиров с учетом их потребительских свойств
	Владеет	навыками применения принципов товарного менеджмента молочных товаров и пищевых жиров
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 молочных товаров и пищевых жиров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные) на всех этапах жизненного цикла
	Умеет	оптимизировать ассортимент молочных товаров и пищевых жиров, сокращать товарные потери и сверхнормативные товарные запасы
	Владеет	навыками оптимизации ассортимента и товарных запасов молочных товаров и пищевых жиров, сокращения товарных потерь
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	принципы классификации, ассортимент и потребительские свойства пищевых жиров; факторы, формирующие и сохраняющие качество растительных масел, животных жиров и пищевых эмульсионных продуктов
	Умеет	определять потребительские свойства пищевых жиров
	Владеет	навыками определения потребительских свойств пищевых жиров; составления факторов формирующих и сохраняющих качество пищевых жиров
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	нормативные документы, определяющие качество, производство, транспортирование и хранение пищевых жиров; гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, пищевых жиров и упаковки
	Умеет	анализировать и работать с нормативными документами, осуществлять оценку и экспертизу качества пищевых жиров; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности

	Владеет	основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности масложировой продукции; методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров
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 мерчендайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знает	требования к упаковке и маркировке пищевых жиров; правила выкладки в местах продажи
	Умеет	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации масложировых товаров, организации складского хранения, и сбыта продукции
	Владеет	навыками выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; выкладки масложировых товаров в местах продаж согласно стандартам мерчендайзинга

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел I Раздел II Раздел III	ПК-5	Знает	Тест (ПР-1) Конспект (ПР-7)	Экзамен, вопросы к экзамену 1-10, 25-30, 50-55
			Умеет	Реферат (ПР-4)	
			Владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	
2	Раздел I Раздел II Раздел III	ПК-6	Знает	Реферат (ПР-4) Тест (ПР-1) Контрольная работа (ПР-2)	Экзамен, вопросы к экзамену 11-20, 40-50, 60-70
			Умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Решение ситуационных задач	
			Владеет	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6)	
3	Раздел II Раздел III	ПК-8	Знает	Тест (ПР-1) Конспект (ПР-7) Контрольная работа (ПР-2)	Экзамен, вопросы к экзамену 20-30, 45-55, 62-70
			Умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Решение ситуационных задач	
			Владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Контрольная работа (ПР-2)	

4	Раздел II Раздел III	ПК-13	Знает	Конспект (ПР-7) Реферат (ПР-4)	Экзамен, вопросы к экзамену 5-15, 30-42, 65-70
			Умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Конспект (ПР-7)	
			Владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Контрольная работа (ПР-2)	
5	Раздел I Раздел II Раздел III	ПК-14	Знает	Конспект (ПР-7)	Экзамен, вопросы к экзамену: 1-15, 28-43, 55-60, 65-70
			Умеет	Реферат (ПР-4) Лабораторная работа (ПР-6)	
			Владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Тест (ПР-1)	

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 и маркетинга	знание принципов товарного менеджмента и маркетинга	- способность перечислить принципы товарного менеджмента и маркетинга
	умеет (продвинутый)	управлять процессами закупки, продвижения и реализации молочных товаров и пищевых жиров с учетом их потребительских свойств	умение управлять процессами закупки, продвижения и реализации молочных товаров и пищевых жиров с учетом их потребительских свойств	- умение применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств
	владеет (высокий)	навыками применения принципов товарного менеджмента молочных товаров и пищевых жиров	владение методами продвижения молочных товаров и пищевых жиров	- способность применять методы продвижения молочных товаров и пищевых жиров
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 молочных товаров и пищевых жиров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные) на всех этапах жизненного цикла	знание основных характеристик молочных товаров и пищевых жиров на всех этапах жизненного цикла	- способность назвать основные характеристики молочных товаров и пищевых жиров, - способность знать этапы жизненного цикла молочных товаров и пищевых жиров
	умеет (продвинутый)	оптимизировать ассортимент молочных товаров и пищевых жиров, сокращать товарные потери и сверхнормативные товарные запасы	умение оптимизировать ассортимент молочных товаров и пищевых жиров, сокращать товарные потери и сверхнормативные товарные запасы	- способность сокращать товарные потери и сверхнормативные товарные запасы молочных товаров и пищевых жиров

	владеет (высокий)	навыками оптимизации ассортимента и товарных запасов молочных товаров и пищевых жиров, сокращения товарных потерь	владение навыками оптимизации ассортимента и товарных запасов молочных товаров и пищевых жиров, сокращения товарных потерь	- способность применять методы определения товарных потерь молочных товаров и пищевых жиров, - способность использовать способы и средства снижения товарных потерь молочных товаров и пищевых жиров
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	знает (пороговый уровень)	принципы классификации, ассортимент и потребительские свойства пищевых жиров; факторы, формирующие и сохраняющие качество растительных масел, животных жиров и пищевых эмульсионных продуктов	знание основных принципов классификации, ассортимента и потребительских свойств пищевых жиров; факторов, формирующих и сохраняющих качество	- способность дать определения основных принципов классификации, - перечислить основы формирования ассортимента, - сформулировать потребительские свойства пищевых жиров на основе изученного материала, - способность самостоятельно перечислить основные факторы, формирующие и сохраняющие качество масложировой продукции
	умеет (продвинутый)	определять потребительские свойства пищевых жиров	умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять потребительские свойства пищевых жиров	- способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач, - способность самостоятельно анализировать ситуацию, - способность изучить пищевую и биологическую ценность, пищевых жиров, условия транспортирования и хранения и самостоятельно применять полученные знания
	владеет	навыками определения потребительских свойств пищевых	владение навыками определения потребительских свойств	- способность владеть навыками определения пищевой ценности,

	(высокий)	жиров; составления факторов формирующих и сохраняющих качество пищевых жиров	пищевых жиров, способностью определять факторы формирующие и сохраняющие качество пищевых жиров	химического состава пищевых жиров, - способность проводить экспертизу качества пищевых жиров по органолептическим и физико-химическим показателям качества
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	знает (пороговый уровень)	нормативные документы, определяющие качество, производство, транспортирование и хранение пищевых жиров; гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, пищевых жиров и упаковки	знание нормативных документов, определяющих качество, производство, транспортирование и хранение пищевых жиров; гигиенических требований к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, пищевых жиров и упаковки	- называет нормативные документы определяющие качество, производство, транспортирование и хранение пищевых жиров, - способность перечислить и раскрыть суть методов прописанных в нормативных документах, - способность сформулировать основные требования к качеству и безопасности всех групп пищевых жиров, - обосновать требования безопасности упаковки и раскрыть ее суть в соответствии с ТР ТС
	умеет (продвинутый)	анализировать и работать с нормативными документами, осуществлять оценку и экспертизу качества пищевых жиров; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности	умение анализировать и работать с нормативными документами, осуществлять оценку и экспертизу качества пищевых жиров; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности	- способность анализировать и работать с нормативными документами, - способность применять методы по оценке и экспертизе качества пищевых жиров, - применять знания по приемке товаров по количеству, качеству и комплектности, - работать с транспортными документами в качестве доказательства или

				опровержения
	владеет (высокий)	основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности масложировой продукции; методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров	владение навыками проведения оценки качества и безопасности масложировой продукции; владение методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров	-способность владеть основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности масложировой продукции, - применять методы и средства при проведении идентификационной экспертизы, - способность представлять, анализировать и принимать решения по результатам оценки качества и безопасности масложировой продукции
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 (пороговый уровень)	требования к упаковке и маркировке пищевых жиров; правила выкладки в местах продажи	знание требований к упаковке и маркировке пищевых жиров; правил выкладки в местах продажи	- способность дать определения основных понятий согласно нормативной документации, - способность перечислить требования к упаковке и маркировке пищевых жиров, - способность знать правила мерчандайзинга и особенности выкладки масложировой продукции в местах продажи
	умеет (продвинутый)	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации масложировых товаров, организации складского хранения, и сбыта продукции	умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации масложировых товаров, организации складского хранения, и сбыта продукции	- способность оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации, - способность на основе анализа формулировать и разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь, - обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения,

				<p>реализации масложировых товаров, - способность обоснованно организовывать работу складского хранения, и сбыта продукции</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>навыками выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; выкладки масложировых товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга</p>	<p>владение навыками выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; выкладки масложировых товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга</p>	<p>- способность применять навыки выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке, - способность применять знания при соблюдении сроков хранения, транспортирования и реализации пищевых жиров, - способность применять и предоставлять результаты по выкладке масложировых товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга</p>

Зачетно-экзаменационные материалы

(оценочные средства по промежуточной аттестации и критерии оценки)

Вопросы к экзамену:

1. Сущность, цели и задачи менеджмента в торговле
2. Задачи и функции менеджмента. Состав основных функций менеджмента в торговле
3. Функции и механизм менеджмента в торговле. Распределение функций менеджмента в торговле по основным сферам деятельности торгового предприятия.
4. Характеристика основных элементов механизма торгового менеджмента.
5. Стратегия торгового предприятия, ее содержание и последовательность разработки.
6. Значение классификации товаров для международной торговли.
7. Принципы классификации молочных товаров и пищевых жиров.
8. Регулирование качества молочных товаров и пищевых жиров в сделках купли-продажи.
9. Качество и безопасность молочных товаров и пищевых жиров, ввозимых на территорию России.
10. Идентификационные и классификационные признаки молока.
11. Идентификационные и классификационные признаки питьевых сливок.
12. Идентификационные и классификационные признаки жидких кисломолочных продуктов.
13. Идентификационные и классификационные признаки творога и творожных изделий.
14. Идентификационные и классификационные признаки молочных консервов.
15. Идентификационные и классификационные признаки сыров.
16. Идентификационные и классификационные признаки мороженого.
17. Идентификационные и классификационные признаки масла сливочного.

18. Идентификационные и классификационные признаки жидких растительных масел.
19. Идентификационные и классификационные признаки твердых растительных масел.
20. Идентификационные и классификационные признаки майонезной продукции.
21. Идентификационные и классификационные признаки маргариновой продукции.
22. Идентификационные и классификационные признаки животных пищевых жиров.
23. Идентификационные и классификационные признаки кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров.
24. Основные виды фальсификации сырого молока и методы их определения.
25. Дефекты сырого молока и питьевых сливок.
26. Основные виды фальсификации сливок и методы их определения.
27. Основные виды фальсификации жидких кисломолочных продуктов и методы их определения.
28. Дефекты жидких кисломолочных продуктов, сметаны и причины их возникновения.
29. Основные виды фальсификации сметаны и методы их определения.
30. Основные виды фальсификации творога и методы их определения. Дефекты творога и творожных изделий.
31. Основные виды фальсификации сгущенных молочных продуктов и методы их определения.
32. Дефекты сгущенных молочных продуктов.
33. Основные виды фальсификации сухих молочных продуктов и методы их определения. Дефекты.
34. Классификация, термины и определения: масло и масляная паста из коровьего молока.

35. Основные виды фальсификации сливочного масла и методы их определения.
36. Дефекты сливочного масла, в т.ч. консистенции, посолки, цвета и упаковывания.
37. Основные виды фальсификации сыров и методы их определения.
38. Дефекты сыров: твердых, мягких, рассольных, плавленых.
39. Мороженое: классификация, основные дефекты.
40. Методы производства жидких растительных масел, их влияние на пищевую ценность.
41. Полный цикл рафинации жидких растительных масел.
42. Химический состав молока. Составные части молока: истинные, неистинные.
43. Молочный жир – значение, состав, физико-химические свойства. Организация контроля за содержанием в молочных продуктах.
44. Углеводы молока – состав, свойства. Методы определения лактозы в молоке.
45. Минеральные вещества. Влияние их на питательную ценность, физическое состояние и устойчивость молочных белков. Содержание в молоке и молочных продуктах. Цитраты молока.
46. Ферменты молока, общие свойства, роль ферментов в формировании и оценке качества молока и молочных продуктов.
47. Витамины молока, значение для организма, содержание в молоке и молочных продуктах, изменение их содержания при переработке молока.
48. Микроорганизмы молока. Классификация микроорганизмов в зависимости от роли в формировании качества продукции. Обмен веществ, осуществляемый микроорганизмами в молоке.
49. Современные представления о пищевой и биологической ценности жиров и масел. Нормы потребления жиров.
50. Схема классификации жиров и масел.

51. Характеристика основного сырья при производстве маргарина. Требования, предъявляемые к жировой основе маргарина.
52. Эссенциальные жирные кислоты: характеристика, строение, основные функции.
53. Гидрогенизация жиров. Требования, предъявляемые к пищевым саломасам.
54. Вещества, сопутствующие жирам: фосфатиды, стерины, витамины, каротиноиды и др.
55. Ассортимент твердых растительных масел. Экспертиза качества, хранение.
56. Искусственные пищевые эмульсии. Типы разрушения эмульсий.
57. Маргарин, спред. Факторы, формирующие качество: сырье, технологические схемы производства.
58. Ассортимент жидких растительных масел. Экспертиза качества. Средства и способы фальсификации масел, методы ее обнаружения.
59. Факторы, формирующие качество растительных масел: сырье, технологические схемы производства.
60. Органолептические, физические и химические показатели качества жиров и масел.
61. Дополнительная схема классификации жидких растительных масел.
62. Микробная порча жиров. Перспективные упаковочные материалы для защиты жиров от микробной порчи.
63. Растительные масла. Пищевая ценность. Классификация в зависимости от особенностей жирно-кислотного состава триглицеридов.
64. Прогоркание жиров и масел. Образование первичных и вторичных продуктов окисления, их влияние на качество жиров и здоровье потребителей.
65. Топленые животные жиры. Пищевая ценность. Ассортимент. Хранение. Экспертиза качества.

66.Осаливание жиров. Факторы, ускоряющие процесс осаливания. Защита жиров от осаливания.

67.Дефекты маргарина и причины их возникновения.

68.Факторы, формирующие качество топленых животных жиров: сырье, технологические схемы производства.

69.Получение растительных масел методом экстрагирования. Схема непрерывной экстракции.

70.Майонезная продукция: пищевая ценность, технология производства.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене
по дисциплине «Менеджмент и экспертиза молочных товаров и
пищевых жиров»**

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«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.
85-76	«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.
75-61	«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.
60-0	«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.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Вариант 1

1. Укажите пример, где перечислены только молочные товары:
 - а) йогурт, простокваша, творог, майонез
 - б) молоко, масло сливочное, маргарин, сыр
 - в) простокваша, кумыс, брынза, сметана
 - г) кефир, творог, мягкий маргарин, простокваша
2. Плотность молока зависит от
 - а) содержания сухих веществ
 - б) добавления химических веществ
 - в) кислотности
 - г) нет верного ответа
3. Причиной повышенной кислотности молока является:
 - а) разбавление молока водой
 - б) увеличение количества микроорганизмов
 - в) наличие антибиотиков
 - г) все ответы верны
4. Укажите неверный ответ. Сливочное масло отличается от маргариновой продукции:

- а) цветом
 - б) вкусом
 - в) консистенцией
 - г) содержанием молочного жира
 - д) особенностями производства
5. Плавленные сыры вырабатывают из зрелых сыров:
- а) с последующим плавлением
 - б) с добавлением солей-плавителей
 - в) с добавлением вкусовых наполнителей
 - г) все ответы верны
6. Кисломолочные продукты смешанного брожения:
- а) кумыс
 - б) кефир
 - в) простокваша
 - г) ряженка
 - д) йогурт
7. К специфическим органолептическим показателям молочных товаров НЕ относят:
- а) соотношение твердой и жидкой фракций
 - б) внутреннее строение
 - в) консистенция
 - г) цвет
8. Сыры и творог в соответствии с ТН ВЭД относятся к разделу:
- а) 0408
 - б) 0406
 - в) 0401
 - г) 0512
9. Установите соответствие между названием мороженого и его характеристикой:

- а) готовят из молока с содержанием жира не более 7,5 %, при общем количестве сухих веществ не менее 28%
- б) получают из сливок определенной жирности и сахара таким образом, чтобы содержание жира в готовом продукте было не менее 12 %, сахарозы не менее 14%, а сухих веществ в целом не ниже 32%
- в) готовят из более жирных сливок, чем сливочное мороженое, содержание жира в них должно быть от 8 до 11,5 % , сахарозы не менее 14 и сухих веществ, не менее 36%(36-42).

- 1) сливочное мороженое
- 2) пломбир
- 3) молочное мороженое

10. Установите соответствие между понятием и определением:

- а) восстановленное молоко
- б) нормализованное молоко
- в) питьевое молоко
- г) обогащенное молоко

- 1) молоко цельное, обезжиренное, нормализованное, обогащенное - молочный продукт с массовой долей молочного жира менее 10 процентов, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, без добавления сухих молочных продуктов и воды, расфасованный в потребительскую тару
- 2) сырье или питьевое молоко, в которое для повышения пищевой ценности продукта по сравнению с естественным (исходным) содержанием введены дополнительно, отдельно или в комплексе молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики
- 3) молочный продукт, расфасованный в потребительскую тару, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого

молока, произведенные из концентрированных, или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды

- 4) сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствии с показателями стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока

11. Йогурт - это особый вид простокваши, приготовленный:

- а) на термофильных молочнокислых стрептококках
- б) на болгарской палочке
- в) с добавлением фруктов/овощей (иногда)
- г) нет правильного ответа

12. Укажите, где названы только мягкие сычужные сыры:

- а) Швейцарский, Советский, Смоленский
- б) Украинский, Дорогобужский, Рокфор
- в) Рокфор, Камамбер, Адыгейский
- г) Дорогобужский, Сливочный, Чеддер

13. Основные виды сливочного масла (укажите неверный ответ):

- а) любительское
- б) крестьянское
- в) чайное
- г) сливочное
- д) бутербродное

14. Массовая доля жира любительского сливочного масла не менее (%):

- а) 82,5
- б) 72,5
- в) 50,0
- г) 80,0
- д) 61,5

15. Средства фальсификации сгущенного молока:

- а) добавление гидрогенизированных жиров
- б) внесение соевого белка
- в) добавление маргарина
- г) добавление воды
- д) молоко пониженной жирности

Вариант 2

1. Укажите неверный ответ. Биологическая ценность жировых товаров обусловлена наличием в них:

- д) жирорастворимых витаминов
- е) природных антиоксидантов
- ж) непредельных жирных кислот
- з) белков

2. Эссенциальные жирные кислоты характеризуются тем, что они:

- а) регулируют липидный обмен
- б) предупреждают развитие атеросклероза
- в) уменьшают возможность тромбообразования
- г) понижают чувствительность к радиоактивному излучению
- д) все ответы верны

3. Микробная порча (кетонное прогоркание) возможна для жиров:

- а) свиного
- б) бараньего
- в) говяжьего
- г) маргарина
- д) спреда

4. Пищевой жир, изменяющий органолептические показатели качества при протекании гидролитических процессов:

- а) свиной
- б) говяжий

- в) бараний
 - г) сливочное масло
5. К полиненасыщенным жирным кислотам с высокой биологической активностью относятся:
- а) олеиновая
 - б) стеариновая
 - в) арахидоновая
 - г) уксусная
6. Масличная культура, характеризующаяся высоким содержанием белка:
- а) подсолнечник
 - б) хлопчатник
 - в) соя
 - г) горчица
7. По происхождению пищевые жиры делят на:
- а) жидкие и твердые
 - б) жиры наземных и морских животных
 - в) растительные и животные
 - г) омыляемые и неомыляемые
8. Идентифицирующими признаками маргарина являются:
- а) температура плавления жира
 - б) кислотность
 - в) структура эмульсии
 - г) вкус и запах
 - д) все ответы верны
9. Нейтрализация - это
- а) извлечение красящих веществ из масла
 - б) удаление свободных жирных кислот
 - в) удаление белковых веществ
 - г) удаление слизистых веществ
 - д) все ответы верны

10. Химическая природа веществ, образующих «сетку» в гидратированном растительном масле:

- а) фосфатиды
- б) воски
- в) стерины
- г) минеральные вещества

11. Показатель «кислотное число», отражает:

- а) окислительную порчу жира
- б) количественное содержание свободных жирных кислот
- в) содержание гидроперекисей
- г) степень ненасыщенности жира

12. Жиры и масла животного или растительного происхождения в соответствии с ТН ВЭД относятся к разделу/группе:

- а) III/16
- б) III/15
- в) IV/16
- г) VI/15

13. Установите соответствие в определениях:

- а) спред
- б) маргарин
- в) масло растительное
- г) майонез
- д) соус майонезный

1) тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 50%, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов в количестве не менее 1% в пересчете на яичный желток (сухой), с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

2) смесь глицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из масличного сырья и содержащая не менее 99% жира;

- 3) тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 15%, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;
- 4) эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39%, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36°C, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;
- 5) эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

14. На консистенцию жира влияет:

- а) соотношение жирных кислот входящих в их состав
- б) рафинация
- в) способ производства
- г) все ответы верны

15. По внешнему виду масло холодного и горячего прессования отличается:

- а) цветом
- б) консистенцией
- в) прозрачностью
- г) химическим составом
- д) запахом

Примерные темы рефератов

1. Перечень основной НД, необходимой для экспертизы и сертификации продукции, их характеристика.
2. Реализация закона «О защите прав потребителей».
3. Экспертиза фальсификации товаров.
4. Реализация закона «О техническом регулировании».
5. Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов (Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов, ТР ТС).
6. Экспертиза генномодифицированной продукции.
7. Идентификация товаров.
8. Особенности таможенной экспертизы масложировых товаров.
9. Роль товароведения в таможенной экспертизе молочных товаров.
10. Виды фальсификации мороженого и методы их обнаружения.
11. Ассортимент эмульсионных продуктов, типа майонез в РФ и за рубежом.
12. Сравнительная характеристика НД на молочные товары: ГОСТ, ТР, ТР ТС.
13. Сравнительная характеристика НД на пищевые жиры: ГОСТ, ТР, ТР ТС.
14. Современный рынок пищевых жиров и проблемы их идентификации.
15. Молокосодержащие продукты: идентификация и способы обнаружения фальсификации.

Критерии оценки реферата

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Фактических ошибок,

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

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Вариант 1

1. Информационное обеспечение молочной продукции: носители маркировки, состав и содержание маркировочной информации в соответствии с ТР ТС 022/2011.

2. Фальсификация пищевых жиров.

3. На складе магазина с 20 октября сего года хранится партия маргарина Особого, выработанного 10 октября сего года. Маргарин расфасован в пергамент, температура хранения + 8°C. Установите его предельный срок реализации, пользуясь нормативно-технической документацией.

Вариант 2

1. Творог и творожные изделия: классификация, технология производства, дефекты. Идентификация творожных изделий.

2. Майонез и соусы майонезные. Классификация, оценка качества. Меры по сохранению качества. Дефекты. Условия и сроки хранения, транспортировки и реализации.

3. Сделайте заключение о качестве льняного технического масла и определите сорт, если масло характеризуется следующими показателями: прозрачное, цветное число – 47 мг йода, кислотное число – 0,6 мг КОН, йодное число – 197 г йода, массовая доля золы – 0,023%, нежировые примеси отсутствуют.

Вариант 3

1. Особенности химического состава разных пород животных. Их товарные позиции по ТН ВЭД ТС, ОКП.

2. Маслосодержащие отходы пищевых производств: зародыши зерновых культур, кориандровые отходы, семена арбуза. Код по ТН ВЭД ТС. Химический и жирнокислотный состав.

3. На базу поступило подсолнечное масло (розлив масла произведен 20 октября сего года): 2 т рафинированного дезодорированного масла в бутылках массой нетто 500 г и 20 бочек нерафинированного масла. Как вы проведете отбор объединенной пробы масла? Какой объем составляют лабораторные образцы?

Вариант 4

1. Товарный ассортимент и требования к качеству жидких кисломолочных продуктов.

2. Классификация жиров (по: происхождению, консистенции, отношению к электролитам мыл, способности к полимеризации, методу извлечения из маслосодержащего сырья, методам очистки и переработки). Особенности жирнокислотного состава.

3. Пороки молочных консервов.

Вариант 5

1. Современные упаковочные материалы кисломолочных продуктов, молока и сливок. Требования к маркировке в соответствии с ТР ТС 022/2011.

2. Химические и физические показатели жиров. Единицы измерения. Характеристика каждого показателя.

3. Назовите основные виды фальсификации сливочного масла.

Вариант 6

1. Микробиологическая безопасность молока, сливок и кисломолочных продуктов.
2. Идентификация и фальсификация растительных масел и животных жиров.
3. Приведите примеры фальсификации молочных товаров, с которыми вы сталкивались на практике или в быту.

Вариант 7

1. Средства фальсификации молочных товаров и способы их обнаружения.
2. Состав жировой основы маргарина. Требования, предъявляемые к жировой основе маргарина. Характеристика вспомогательного сырья.
3. На холодильнике базы хранится партия говяжьего жира, выработанного 10 мая текущего года. Температура хранения – 5°C. Жир упакован в ящики. Пользуясь НД, необходимо решить вопрос о возможности дальнейшего хранения партии этого жира по состоянию на 1 ноября текущего года.

Вариант 8

1. Идентификационные и классификационные признаки молочных товаров (ТН ВЭД ТС)
2. Производство маргарина на непрерывно-поточных линиях с использованием вентатора. Технологическая схема производства маргарина со структурой сливочного масла.
3. При каких условиях молокосодержащие продукты будут считаться:
а) фальсифицированной продукцией; б) подлинной продукцией?

Вариант 9

1. Ассортиментная и квалитетическая идентификация молочных товаров.
2. Маргарин. Пути расширения ассортимента маргариновой продукции. Отечественный и зарубежный опыт.

3. При приемке по качеству майонеза Провансаль расфасованному в стеклянные банки массой нетто 3 кг, установлены отклонения в отдельных единичных экземплярах (массы нетто) – 2%. Как поступить в данном случае?

Вариант 10

1. Особенности технологий производства твердых и мягких сычужных сыров. Ассортимент.

2. Технологические схемы производства растительных масел. Биологическая ценность полученных масел. Особенности жирнокислотного состава.

3. В молочном маргарине обнаружены следующие дефекты: салистый вкус, творожистая консистенция, серый оттенок. Дайте заключение о качестве маргарина. Укажите причины возникновения дефектов.

Критерии оценки:

100-86 баллов	– студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике, при решении ситуационных задач; работу выполняет правильно, без ошибок;
85-76 баллов	– студент твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок; умеет применять полученные знания на практике; работу выполняет без ошибок;
75-61 баллов	– студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; работу выполняет с ошибками;
60 и менее	– студент имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает грубые ошибки; работу не выполнил или выполнил с ошибками, влияющими на качество выполненной работы.

Лабораторные работы

Лабораторная работа № 1. Тема: Классификация, кодирование и маркировка молочных товаров и пищевых жиров. (2 час.), работа в малых группах

1. Изучение групп молочных товаров и пищевых жиров по ТН ВЭД, ТР ТС, ОКП (работа с образцами этикеток).
2. Расшифровка кодов импортных молочных товаров и пищевых жиров.

3. Сравнение маркировки молочных товаров и пищевых жиров отечественного и импортного производства.
4. Структура ассортимента молочных товаров и пищевых жиров.

Лабораторная работа № 2. Тема: Экспертиза молока и питьевых сливок (4 час.) работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза молока и питьевых сливок:
 - по маркировочным данным
 - по органолептическим показателям
 - по физико-химическим показателям
2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 3. Тема: Экспертиза кисломолочных продуктов (0 час.) работа в малых группах

1. Товарная экспертиза кисломолочных продуктов:
 - по маркировочным данным
 - по органолептическим показателям
 - по физико-химическим показателям
 - по микробиологическим показателям
2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 4. Тема: Экспертиза масла из коровьего молока (0 час.) работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза масла из коровьего молока:
 - по маркировочным данным
 - по органолептическим показателям
 - по физико-химическим показателям
 - по микробиологическим показателям

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 5. Тема: Экспертиза молочных консервов (0час.) работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза молочных консервов:

- по маркировочным данным, определение соответствия ассортиментного знака наименованию на маркировке

- по органолептическим показателям

- по физико-химическим показателям

- по микробиологическим показателям

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 6. Тема: Экспертиза жидких растительных масел (4 час.) работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза жидких растительных масел:

- по маркировочным данным, по ОКП

- по органолептическим показателям

- по физико-химическим показателям

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 7. Тема: Экспертиза маргариновой продукции (0час.) работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза маргариновой продукции:

- по маркировочным данным,

- по органолептическим показателям

- по физико-химическим показателям

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 8. Тема: Экспертиза майонезной продукции
(0 час.) работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза майонезной продукции:
 - по маркировочным данным,
 - по органолептическим показателям
 - по физико-химическим показателям
2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Лабораторная работа № 9. Тема: Экспертиза животных пищевых жиров (0 час.) работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза животных пищевых жиров:
 - по маркировочным данным,
 - по органолептическим показателям
 - по физико-химическим показателям
2. Классификационная экспертиза в соответствии с ОКП.

Каждая пара студентов работает с индивидуальным продуктом.

Вопросы для подготовки к лабораторным работам
(самостоятельная работа)

Вопросы для подготовки к лабораторной работе по теме: «Исследование качества растительных масел»

1. Значение растительных масел в питании людей.
2. Особенности жирнокислотного состава растительных масел.
3. Способы получения растительных масел, их влияние на качество.
4. Виды растительных масел в зависимости от способа очистки.
5. Отличительные признаки рафинированного, гидратированного и нерафинированного масел.

Вопросы для подготовки к лабораторной работе тема: «Исследование качества маргариновой продукции и спредов»

1. Химический состав, пищевая ценность, значение маргарина/спреда в питании.
2. Сравнительная характеристика потребительских свойств маргарина и сливочного масла.
3. Признаки, положенные в основу классификации маргаринов и спредов.
4. Классификация маргарина и спредов.
5. Характеристика и ассортимент традиционных (брусковых) маргаринов.
6. Характеристика и ассортимент диетических низкокалорийных маргаринов.
7. Характеристика и ассортимент маргарина с вкусовыми добавками.
8. Что представляет собой маргарин, с каким пищевым жиром он имеет сходство и по каким свойствам? Назовите рекомендуемые нормы потребления маргарина.
9. Какое сырье используется для получения маргарина? Назовите основное и вспомогательное сырье.
10. На чем основано получение маргарина и какой бывает его структура? Какие эмульгаторы применяются при его производстве?
11. Какие виды маргарина подразделяются на сорта и по каким признакам?
12. Какое сырье используется для получения спредов?

Вопросы для подготовки к лабораторной работе по теме: «Исследование качества топленых животных жиров»

1. Общая характеристика животных топленых жиров.
2. Классификация животных топленых жиров.
3. Особенности хранения животных топленых жиров.
4. Способы получения животных топленых жиров.
5. Какие виды тары и упаковочных материалов используют для затаривания и расфасовки животных топленых жиров?

Вопросы для подготовки к лабораторной работе тема: «Исследование качества майонезной продукции»

1. Химический состав, пищевая ценность, значение майонеза в питании.
2. Перечислите сырье и стадии получения майонеза.
3. Признаки, положенные в основу классификации майонеза.
4. Классификация майонеза в зависимости от состава и назначения.
5. На какие группы делят майонез в зависимости от консистенции.
6. Органолептические показатели качества майонеза, их характеристика.
7. Физико-химические показатели качества майонезов и методы их определения.
8. Возможные дефекты майонеза, причины их возникновения.
9. Ассортимент и классификация майонезных соусов.
10. Технология производства майонезных соусов.
11. Дефекты и причины их возникновения в майонезной продукции.

Вопросы для подготовки к лабораторной работе по теме: «Исследование качества специализированных жиров (жиры заменители)»

1. Ассортимент специализированных жиров (жиров заменителей).
2. Сырье для производства специализированных жиров (жиров заменителей), химический состав.
3. Цель создания данного вида продукции.
4. Проанализировать требования к качеству специализированных жиров (жиров заменителей) в РФ и за рубежом.
5. Влияние специализированных жиров (жиров заменителей) на организм человека.

Критерии оценки:

100-85 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.

85-76 - баллов - 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.

75-61 - балл - 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.

60-50 баллов - 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.

Оценочные средства для проверки сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Задание
ПК-5 способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	<p>1. ABC-анализ: сущность метода.</p> <p>2. Задача (используя принцип Парето): Выбрать из молочных товаров и/или пищевых жиров самые продаваемые группы товаров, на Ваш взгляд (основываясь на Вашем профессиональном опыте). Проранжировать по степени значимости группы растительных масел, молочных товаров.</p> <p>3. Принципы управления безопасностью пищевых продуктов с применением принципов ХАССП (на примере молокозавода или масложиркомбината).</p>
ПК-6 навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	<p>Перечислить дефекты молочных товаров и/или пищевых жиров, связанных с нарушениями технологии производства (производственные дефекты) (по выбору).</p> <p>Перечислить дефекты молочных товаров и/или пищевых жиров, связанных с нарушениями режимов транспортирования и хранения (по выбору).</p> <p>Классификация товарных запасов.</p> <p>Варианты контрольных работ (в данном РПУД).</p>
ПК – 8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	<p>Перечислить принципы классификации, ассортимент и потребительские свойства молочных товаров и пищевых жиров; факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла молочных и масложировых товаров</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>1. Составить систему показателей для оценки качества и безопасности молочных товаров и /или пищевых жиров (товар по выбору) на соответствие их действующим ГОСТ и/или ТР ЕАЭС.</p> <p>Используя сайт https://www.gost.ru/portal/gost/ решите следующие задачи:</p> <p>2. Ситуационная задача: В магазин поступило коровье масло в картонных ящиках, выстланных пергаментом, в количестве 1 т. Масса нетто ящика – 25 кг. Определите величину выборки, точечной и объединенной пробы. Укажите порядок отбора проб и их подготовки к анализу.</p> <p>3. Ситуационная задача: Дайте заключение о качестве и определите вид, сорт подсолнечного масла, обладающего прозрачностью, свойственным ему запахом, цветное число – 17 мг йода; кислотное число – 2,2 мг КОН; содержание влаги и летучих веществ – 0,15 %. Ваши действия как товароведа?</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>Перечислить основные виды и требования к упаковке и маркировке молочных товаров и /или пищевых жиров (товар по выбору).</p> <p>Дать характеристику правил и сроков хранения, транспортирования и реализации молочных товаров и /или пищевых жиров (товар по выбору).</p> <p>Провести контроль маркировки молочных товаров и /или пищевых жиров (товар по выбору).</p> <p>Проанализировать достаточность информации.</p>