



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

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

Л.О. Коршенко

«10» июля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой  
товароведения и экспертизы товаров

Л.А. Текутьева

«10» июля 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Товароведение и экспертиза кондитерских товаров

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**

профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

**Форма подготовки очная**

курс 3 семестр 5

лекции 36 час.

практические занятия \_ \_ час.

лабораторные работы 54 час.

в том числе с использованием МАО лек. \_ \_ / пр. \_ \_ / лаб. 36 час.

всего часов аудиторной нагрузки 90 час.

в том числе с использованием МАО 36 час.

самостоятельная работа 90 час.

в том числе на подготовку к экзамену 27 час.

контрольные работы (количество)

курсовая работа / курсовой проект \_ \_ семестр

зачет \_ \_ семестр

экзамен 5 семестр

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

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

Заведующий кафедрой: Текутьева Л.А.

Составитель: канд. техн. наук, доцент Парфенова Т.В.

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

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

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

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

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

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

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Товароведение и экспертиза кондитерских товаров»**

Учебный курс «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиля «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные работы (54 часа, в том числе МАО 36 часов), самостоятельная работа студентов (90 часов, в том числе 27 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Общая и пищевая химия», «Основы микробиологии», «Инструментальные методы исследования», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», «Безопасность товаров», «Формирование ассортимента товаров», «Сенсорный анализ продовольственных товаров», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин как, «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Рынок потребительских товаров», «Технология хранения, транспортирования и упаковывания потребительских товаров».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: основные понятия, классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентифицирующие признаки кондитерских товаров; оценка качества: показатели градации;

дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения; методы оценки качества; особенности упаковки и маркировки кондитерских товаров; хранение: условия, сроки и способы; процессы при хранении, виды потерь; транспортирование, условия и сроки; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров; предреализационная товарная обработка; особенности.

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

**Задачи:**

- дать характеристику ассортимента, потребительских свойств и показателей качества и безопасности кондитерских товаров;
- сформировать умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности кондитерских товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- сформировать умение выявлять причины возникновения товарных потерь кондитерских товаров, разрабатывать способы их снижения;
- способствовать развитию навыков организации и осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации кондитерских товаров;
- способствовать развитию навыков организации и проведения приемки кондитерских товаров по количеству и качеству;

Для успешного изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- осознание социальной значимости своей будущей профессии,

стремление к саморазвитию и повышению квалификации;

– способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

– способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач);

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

– 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;

– 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):

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	ассортимент и потребительские свойства кондитерских товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством кондитерских товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством кондитерских товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности	Знает	методы идентификации и способы фальсификации кондитерских товаров, оценки качества и безопасности

товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Умеет	проводить идентификацию и оценку качества кондитерских товаров
	Владеет	методами и средствами идентификации и оценки качества кондитерских товаров
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает	правила приемки кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности
	Умеет	проводить приемку кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
	Владеет	навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества кондитерской продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знает	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации кондитерских товаров
	Умеет	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации кондитерских товаров
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации кондитерских товаров

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: работа в малых группах.

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

## **Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты (2 час.)**

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

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

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

## **Тема 2. Сахар и сахарозаменители (2 час.)**

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

Требования, предъявляемые к качеству сахара. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Условия и режимы транспортирования и хранения, сроки хранения. Изменение качества при хранении. Потери: виды потерь, причины и пути сокращения потерь.

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

### **Тема 3. Мед (2 час.)**

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

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

### **Тема 4. Карамель (4 час.)**

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

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

### **Тема 5. Фруктово-ягодные кондитерские изделия (6 час.)**

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

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

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

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



причины их возникновения.

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

### **Тема 6. Шоколад, какао-порошок, конфеты (8 час.)**

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

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

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

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

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

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

### **Тема 7. Мучные кондитерские изделия (8 час.)**

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

Печенье, галеты, крекер. Производство отдельных видов печенья,

влияние отдельных операций на качество готовых изделий.

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

Вафли. Особенности производства и качество готовых изделий.

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

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

### **Тема 8. Восточные сладости (4 час.)**

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

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

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

### **Лабораторные работы**

**(54 час., в том числе 36 час. с использованием методов активного обучения)**

#### **Лабораторная работа № 1. Экспертиза качества крахмала (8 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)*

1. Установление биологического происхождения крахмала (микроскопирование крахмала);

2. Изучение правил приемки и отбора проб крахмала.

3. Экспертиза качества крахмала по органолептическим показателям.

4. Экспертиза качества крахмала по физико-химическим показателям:

- определение массовой доли влаги;
- определение титруемой кислотности;

- определение количества крапин.

5. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 2. Экспертиза качества сахара (8 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб сахара.
2. Экспертиза качества сахара по органолептическим показателям.
3. Экспертиза качества сахара по физико-химическим показателям:
  - определение продолжительности растворения сахара-рафинада в воде;
  - определение количества мелочи в сахаре-рафинаде;
  - определение массовой доли влаги.
4. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 3. Экспертиза качества меда (8 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб меда.
2. Экспертиза качества меда по органолептическим показателям.
3. Экспертиза качества меда по физико-химическим показателям:
  - определение массовой доли влаги;
  - качественная реакция на диастазу;
  - определение общей кислотности;
  - определение механических примесей.
4. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 4. Экспертиза качества карамели (6 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб карамели.
2. Экспертиза качества карамели по органолептическим показателям.
3. Экспертиза качества карамели по физико-химическим показателям:
  - определение размеров карамели и количества начинки в карамели;

- определение массовой доли сухих веществ в карамельной массе;
- определение кислотности.

4. Решение ситуационных задач.

#### **Лабораторная работа № 5. Экспертиза качества конфет (6 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб конфет.
2. Экспертиза качества конфет по органолептическим показателям.
3. Экспертиза качества конфет по физико-химическим показателям:
  - определение массовой доли шоколадной глазури;
  - определение массовой доли влаги.
4. Решение ситуационных задач.

#### **Лабораторная работа № 6. Экспертиза качества шоколада и какао-порошка (6 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб шоколада и какао-порошка.
2. Экспертиза качества шоколада по органолептическим показателям.

Определение массы нетто.

3. Экспертиза качества какао-порошка:
  - определение органолептических показателей;
  - определение физико-химических показателей (массовая доля влаги; дисперсность; стойкость суспензии; рН среды).
4. Решение ситуационных задач.

#### **Лабораторная работа № 7. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий (12 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (10 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб мучных кондитерских изделий.
2. Экспертиза качества печенья, крекера и пряничных изделий по органолептическим показателям.

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

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

4. Решение ситуационных задач.

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

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

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

### **IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА**

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты Тема 2. Сахар и сахарозаменители Тема 3. Мед Тема 4. Карамель Тема 5. Фруктово-ягодные	ПК-8	знает	Реферат (ПР-4) Кроссворд	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22

	кондитерские изделия Тема 6. Шоколад, какао-порошок, конфеты Тема 7. Мучные кондитерские изделия Тема 8. Восточные сладости		умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
2.	Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты Тема 2. Сахар и сахарозаменители Тема 3. Мед Тема 4. Карамель Тема 5. Фруктово-ягодные кондитерские изделия Тема 6. Шоколад, какао-порошок, конфеты Тема 7. Мучные кондитерские изделия Тема 8. Восточные сладости	ПК-9	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
3.	Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты Тема 2. Сахар и сахарозаменители Тема 3. Мед Тема 4. Карамель Тема 5. Фруктово-ягодные кондитерские изделия Тема 6. Шоколад, какао-порошок, конфеты Тема 7. Мучные кондитерские изделия Тема 8. Восточные сладости	ПК-13	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
4.	Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты Тема 2. Сахар и сахарозаменители Тема 3. Мед Тема 4. Карамель Тема 5. Фруктово-ягодные	ПК-14	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22

кондитерские изделия Тема 6. Шоколад, какао-порошок, конфеты Тема 7. Мучные кондитерские изделия Тема 8. Восточные сладости		владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
--	--	---------	---	---

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

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

### **Основная литература**

*(электронные и печатные издания)*

1. Алексеева М.М. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: практикум [Электронный ресурс] / М.М. Алексеева. - Самара: РИЦ СГСХА, 2015. - 269 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/343547>

2. 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>

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

4. 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>

5. 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>

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

7. 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>

### **Дополнительная литература**

*(печатные и электронные издания)*

1. Елисеева Л.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.; Под ред. Л.Г. Елисеевой. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 524 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=233727>

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

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

4. 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>

5. 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>

6. Пашкова Е.Ю. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие [Электронный ресурс] / Е.Ю. Пашкова, Е.В. Дулова. - Самара: РИЦ СГСХА, 2015. - 103 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/343557>

7. 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>

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

9. 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>

10. 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>

11. 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>

12. 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>

13. 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:

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

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

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>

2. ГОСТ ЭКСПЕРТ: Единая база ГОСТов РФ. Режим доступа: <http://gostexpert.ru/>

3. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

5. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

6. Федеральная таможенная служба: Официальный сайт. Режим доступа: <http://www.customs.ru/>

7. Товароведение и экспертиза товаров: Форум товароведов. Статьи по товароведению, экспертизе товаров, стандартизации, сертификации, торговле. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>

8. TKS.RU – все о таможне. Таможня для всех – российский таможенный портал. Режим доступа: <http://www.tks.ru/>

9. Codex Alimentarius. International Food Standards. Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

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

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

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

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

Освоение дисциплины «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» 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 «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» 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 «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов – «отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[ \frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где:  $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$  для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$  для итогового рейтинга;

$P(n)$  – рейтинг студента;

$m$  – общее количество контрольных мероприятий;

$n$  – количество проведенных контрольных мероприятий;

$O_i$  – балл, полученный студентом на  $i$ -ом контрольном мероприятии;

$O_i^{max}$  – максимально возможный балл студента по  $i$ -му контрольному мероприятию;

$k_i$  – весовой коэффициент  $i$ -го контрольного мероприятия;

$k_i^n$  – весовой коэффициент  $i$ -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

### **Рекомендации по планированию и организации времени,**

#### **отведенного на изучение дисциплины**

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом

времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенной лабораторной работы.

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

### **Алгоритм изучения дисциплины**

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

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

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

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

преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» служат активные формы и методы обучения, такие как работа в малых группах, дающая возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

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

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

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

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

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения целесообразно использовать методы

ситуационного обучения, представляющие собой описание деловой ситуации, которая реально возникала или возникает в процессе деятельности.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» осуществляется через использование работы в малых группах и ситуационных заданий, в частности ситуационных задач, которые можно определить как метод имитации принятия решений в различных ситуациях путем проигрывания вариантов по заданным условиям.

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

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

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

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

- работать с увеличивающимся и постоянно обновляющимся потоком информации в области товароведения и оценки качества товаров, связанного с изменяющейся рыночной ситуацией и применением законодательной базы;
- высказывать и отстаивать свою точку зрения четкой, уверенной и

грамотной речью;

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

- самостоятельно принимать решения.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалами для оценки качества кондитерских товаров (аналитические и технические весы, конические и мерные колбы, цилиндры, термометры, химические реактивы и др.);
- нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.);
- образцы кондитерских товаров;
- наглядные пособия по изучению ассортимента и дефектов кондитерских товаров (учебные ассортиментные карты, каталоги, альбомы, муляжи и др.).

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля, оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

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



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

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров»

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**  
профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения  
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»  
**Форма подготовки очная**

г. Владивосток  
2017

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	4 неделя	Выполнение реферата	16 час.	Защита реферата
	12 неделя			
2.	6 неделя	Решение кроссворда	12 час.	Защита кроссворда
	14 неделя			
3.	В течение семестра	Подготовка к лабораторным работам	35 час.	Устный опрос
4.	8 неделя	Подготовка к экзамену	27 час.	Тестирование
	18 неделя			
ИТОГО			90 час.	

### Рекомендации по самостоятельной работе студентов

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

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, решение кроссвордов, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

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

### Рекомендации по работе с литературой

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

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

– для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не

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

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

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

## **Методические указания к выполнению реферата**

### **Цели и задачи реферата**

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

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем товароведения;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.

## **Основные требования к содержанию реферата**

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

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

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

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

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

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и

нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

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

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

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – 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.

## **Тематика рефератов**

1. Ассортимент и экспертиза качества меда.
2. Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности шоколада отечественного и импортного производства.
3. Рынок отечественных и импортных джемов и конфитюров.
4. Рынок отечественных и импортных мучных кондитерских изделий.
5. Ассортимент и качество отечественных и импортных кондитерских изделий для детей.
6. Ассортимент отечественных и импортных мучных кондитерских изделий специального назначения.
7. Проблемы маркировки кондитерских товаров в целях таможенной экспертизы.
8. Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности кондитерских изделий отечественного и импортного производства.
9. Функциональные мучные кондитерские изделия отечественного и импортного производства, их товароведная характеристика.
10. Экспертиза качества и товароведная характеристика отечественных и импортных мучных кондитерских изделий специального назначения.
11. Основные тенденции развития рынка кондитерских изделий в России и за рубежом.
12. Товароведная характеристика, ассортимент и методы идентификации меда.
13. Упаковка, маркировка и хранение кондитерских изделий.
14. Новые тенденции в ассортименте мучных кондитерских изделий и их товароведная характеристика.

## **Методические указания к решению кроссворда**

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

Кроссворды содержат игровую (разгадывание) и учебную (овладение



определенными знаниями, умениями и навыками) задачи, из чего следует, что достоинство данного дидактического средства заключается в том, что кроссворды вносят в познавательный процесс игровой элемент, активизируют умственную деятельность, стимулируют сознательный поиск в изучаемой области.

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

### **Порядок сдачи кроссворда и его оценивание**

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

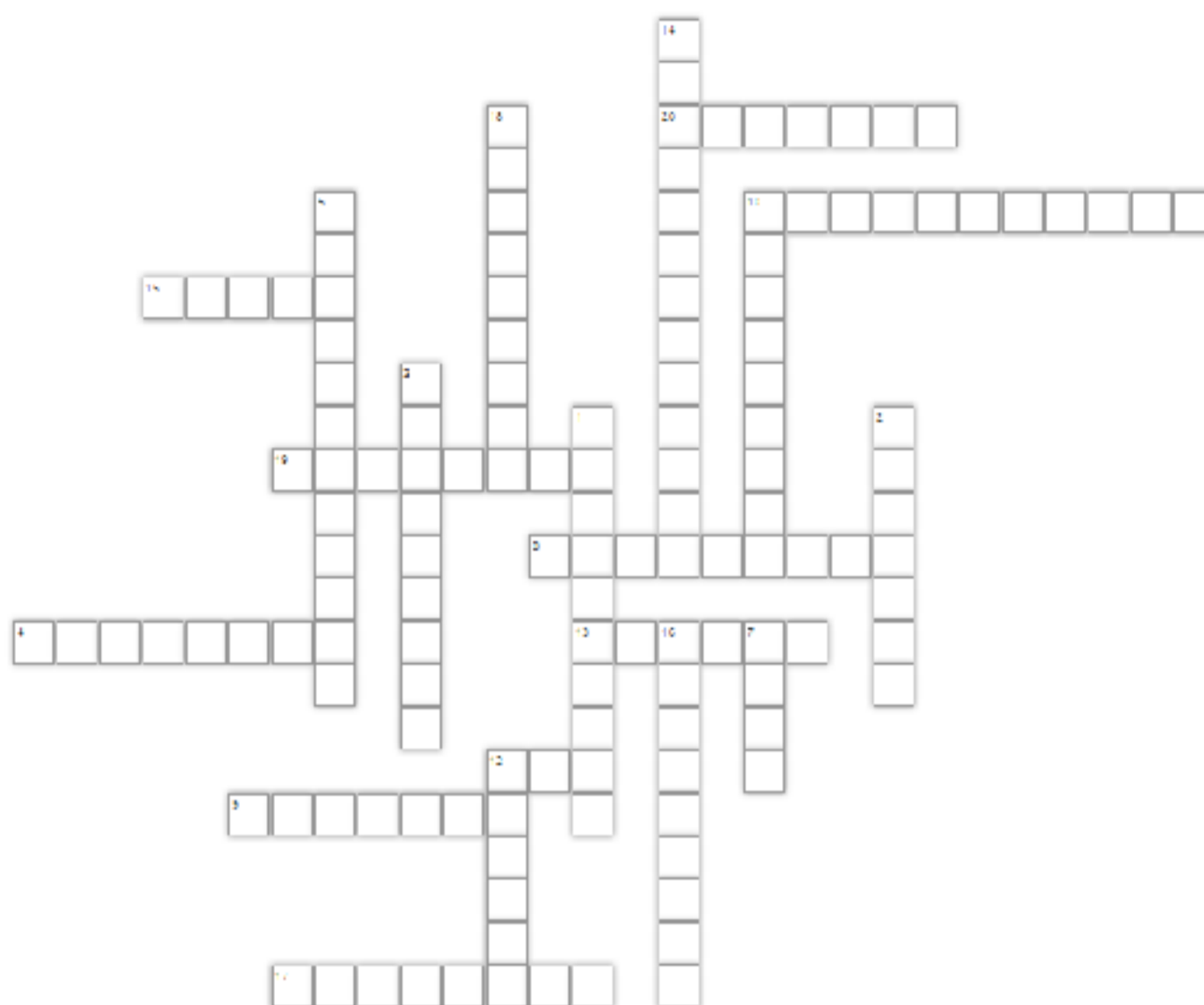
При оценке решения кроссворда учитывается количество правильных данных ответов на поставленные вопросы.

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

### **Критерии оценки кроссворда**

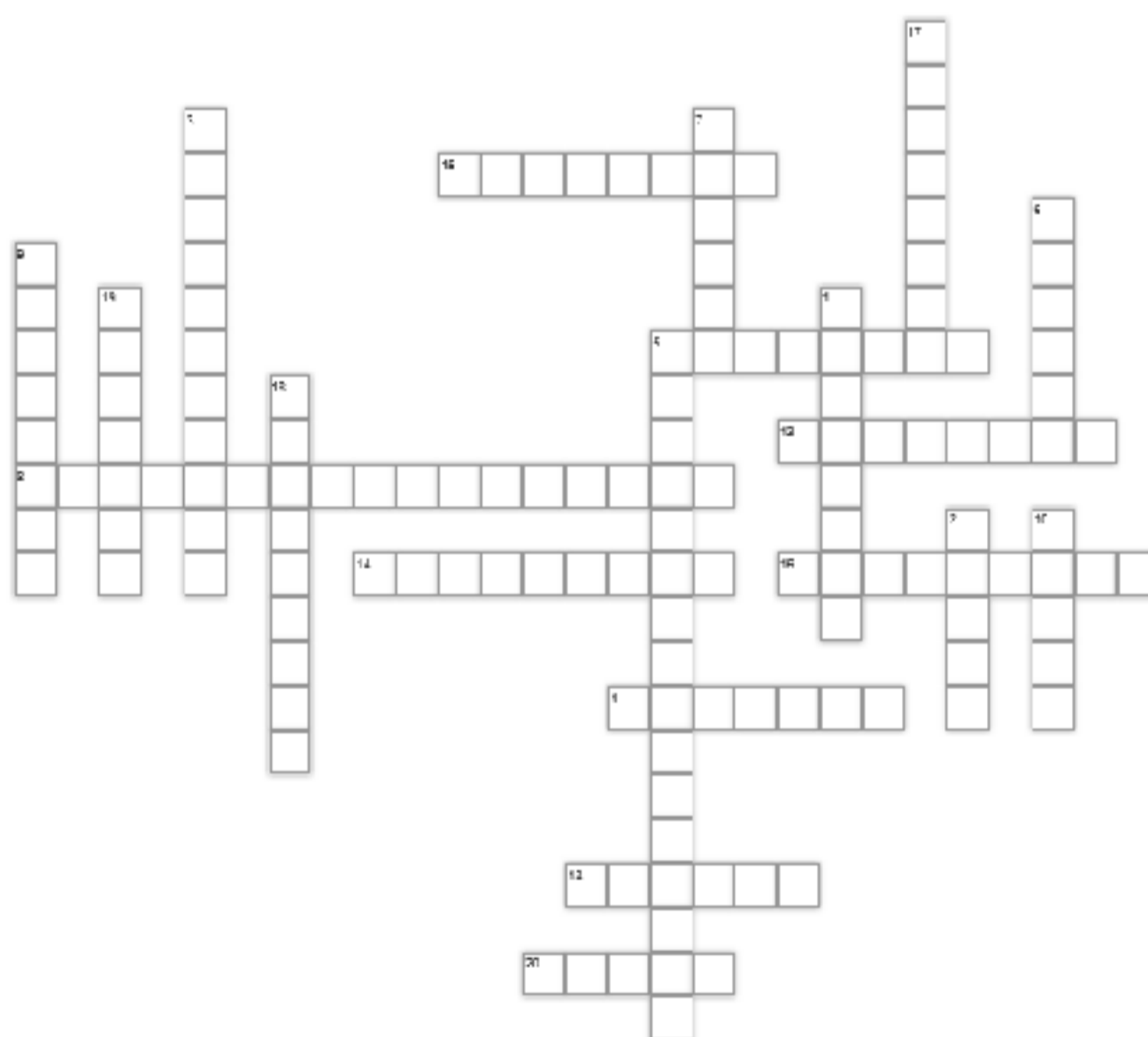
- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные в кроссворде вопросы;
- 85-76 баллов – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 75-61 баллов – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 60-50 баллов – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы.

## Варианты кроссвордов



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

14. Недопустимый дефект, возникающий в процессе хранения фруктово-ягодных изделий.
15. Разновидность пастилы.
16. Твердая, легко отделяемая оболочка, покрывающая снаружи какао-бобы.
17. Дефект меда, возникающий в результате жизнедеятельности дрожжей.
18. Алкалоид, содержащийся в какао-порошке и оказывающий возбуждающее действие на центральную нервную систему и сердечную мышцу.
19. Вид пряников, которые готовятся с предварительной заваркой муки.
20. Вид печенья с высоким содержанием сахара, сливочного масла и яиц.

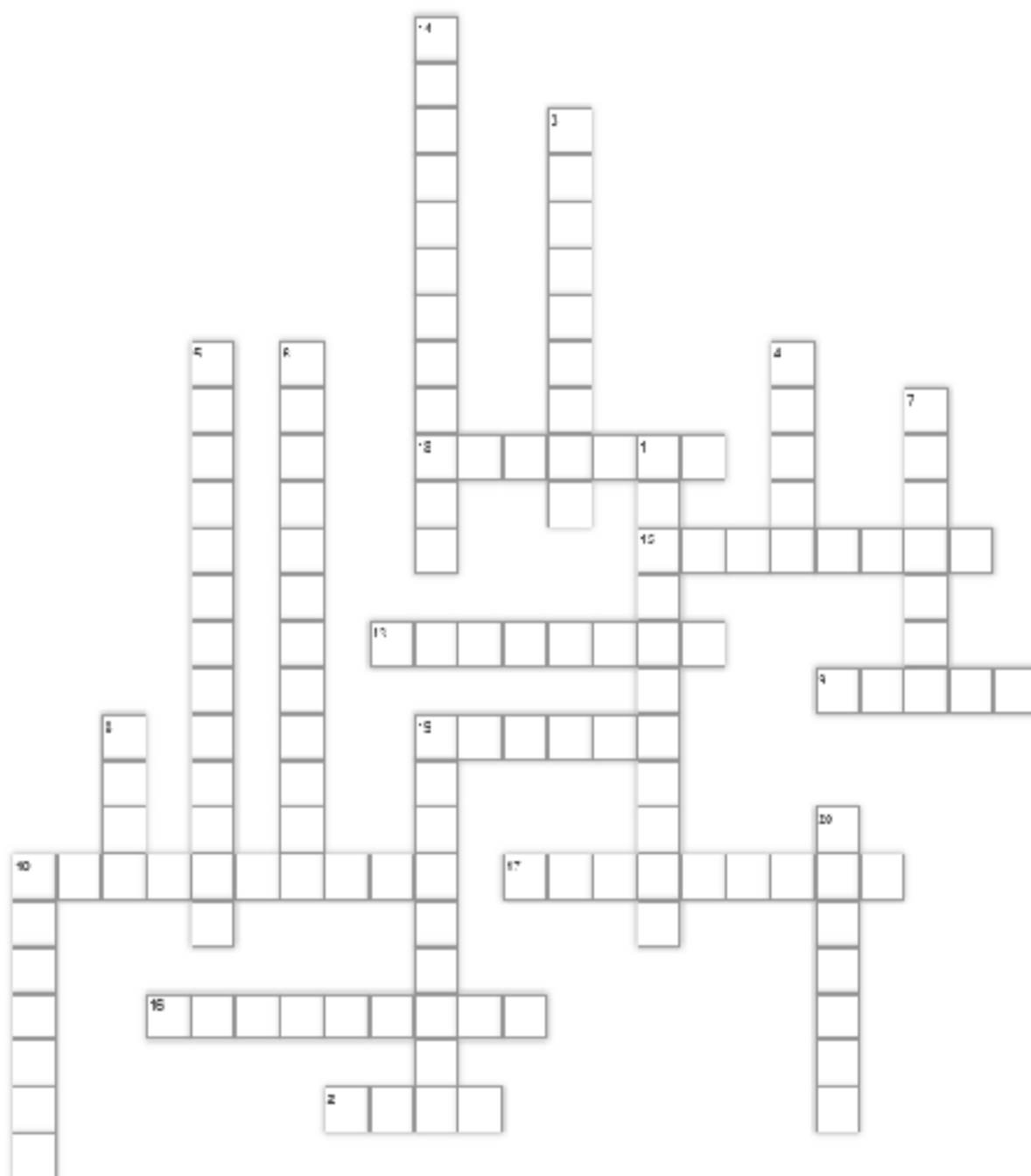


1. Мучное кондитерское изделие из выпеченных полуфабрикатов разной формы и с разнообразной отделкой.

2. Масса измельченного мокрым способом крахмалсодержащего сырья.
3. Цветочный мед, собранный с нескольких видов растений.
4. Природный углевод, накапливаемый в клетках растений в виде крахмальных зерен и выделяемый из крахмалсодержащего сырья при его переработке.
5. Крахмал, свойства которого направленно изменены в результате физической, химической, биохимической или комбинированной обработки.
6. Уваренные в сахаропаточном сиропе плоды, отделенные от него, подсушенные и глазированные или обсыпанные сахаром-песком.
7. Мучное кондитерское изделие, изготовленное на дрожжах, преимущественно без сахара и жира.
8. Формирование структуры фруктово-ягодной железной массы при остывании.
9. Дефект карамели, возникающий в процессе хранения при повышенной относительной влажности воздуха.
10. Пастильное изделие, формируемое отсадкой.
11. Кондитерское изделие, изготовленное из массы необжаренного миндаля, растертого с сахарной пудрой или сахарным сиропом.
12. Масличная культура, из которой вырабатывается тахинная халва.
13. Шоколад, при производстве которого используются вакуум-аппараты.
14. Дефект помадных конфет, возникающий в процессе хранения.
15. Кондитерское изделие студнеобразной структуры, изготовленное из фруктово-ягодного пюре или водного раствора желирующих веществ, сахара и других компонентов.
16. Крупные кристаллы сахарного песка, на которые накатан слой сахарной пудры.
17. Весовое пряничное кондитерское изделие, изготовленное из пластов выпеченного полуфабриката.
18. Показатель, характеризующий природу пастилы.
19. Кондитерский полуфабрикат, употребляемый для покрытия

кондитерских изделий.

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



1. Показатель качества крахмала, по которому можно установить его сорт.

2. Кондитерская масса, приготовленная сбиванием масла, сливок, яиц с добавлением сахарной пудры, молока, ароматизирующих веществ.

3. Дефект грильяжных конфет, возникающий в процессе хранения.

4. Кондитерское изделие слоисто-волокнутой структуры в виде массы, состоящей из растертых обжаренных масличных ядер с равномерно распределенными в ней тонкими волокнами из сбитой карамельной массы.

5. Дефект карамели, возникающий вследствие повышенного содержания редуцирующих сахаров.

6. Показатель качества печенья, характеризующий его пористость.

7. Побочный продукт сахарного производства, представляющий собой межкристальный раствор, отделяемый при центрифугировании утфеля последней кристаллизации.

8. Разновидность молочных неглазированных конфет.

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

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

11. Студнеобразователь, содержащийся во фруктово-ягодном сырье.

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

13. Печенье, имеющее слоистую структуру.

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

15. Свекла, возделываемая преимущественно для получения сахара.

16. Шоколад, отличающийся повышенным содержанием какао тертого.

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

18. Внутренняя часть конфет.

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

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

### **Вопросы для самоконтроля**

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

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

1. К какой группе химических веществ относится крахмал?
2. Из каких частей состоит крахмальное зерно?
3. Как определить природу крахмала (вид)?
4. Как по внешним признакам можно отличить картофельный крахмал от других видов?
5. Какие требования предъявляют к качеству крахмала разных сортов?
6. Для каких целей применяется картофельный крахмал 2-го сорта?
7. Перечислите сорта картофельного и кукурузного крахмала.
8. Что такое люстр картофельного крахмала и чем он обусловлен?
9. Как влияет содержание крапин на цвет крахмала?
10. Чем обусловлена повышенная зольность крахмала картофельного по сравнению с кукурузным?
11. О чем свидетельствует повышенная кислотность кукурузного крахмала?
12. Какое количество сернистого ангидрида допускается в различных видах крахмала, значение этого показателя для характеристики качества крахмала?
13. Какие продукты получают при гидролизе крахмала?
14. Что такое модифицированный крахмал и где он используется?
15. При каких условиях крахмальный клейстер образует студень?

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

1. Какие бывают виды сахара-песка, в чем их отличие?
2. Какие виды сахара-рафинада поступают в продажу?
3. В чем отличие сахара литого колотого от прессованного колотого?
4. В чем отличие сахара прессованного со свойствами литого от прессованного быстрорастворимого?
5. Какие требования предъявляет стандарт к качеству сахара-песка?
6. Какие требования предъявляет стандарт к качеству сахара-рафинада?

7. Что такое редуцирующие вещества и почему они строго нормируются стандартами на сахар?
8. Как берут выемки из мешков с сахаром песком и рафинадом?
9. Какова минимальная масса средней пробы сахара-песка и рафинада?
10. Как упаковывается, транспортируется и хранится сахар-песок?
11. Какие причины обуславливают возникновение дефектов сахара-песка: желтоватый цвет, потеря блеска и сыпучести, комковатость?
12. Чем обусловлен голубоватый оттенок рафинированного сахара-песка?
13. Как упаковывается, транспортируется и хранится сахар-рафинад?
14. Какие причины обуславливают возникновение следующих дефектов сахара-рафинада: повышенное содержание крошки и мелочи, белые пятна, голубые полосы?
15. Как можно использовать мелочь сахара-рафинада?
16. Какое из сладких искусственных веществ является самым сладким?
17. Какие из сладких искусственных веществ не усваиваются организмом человека?

### **Тема 3. Мед**

1. Каково значение меда в питании человека?
2. Перечислите виды меда по источникам медоносов, назовите их внешние отличительные признаки.
3. Что такое садка меда?
4. Какие требования предъявляют к качеству меда?
5. Как можно исправить закристаллизовавшийся мед?
6. Назовите виды фальсификации меда.
7. Что такое падевый мед?
8. Чем отличается искусственный мед от натурального?
9. Как упаковывают и хранят мед?
10. Как определить влажность меда?



11. Какие вещества обуславливают лечебные свойства меда?
12. Как можно определить в меде примесь крахмала?
13. Перечислите дефекты меда. Допускаются ли они стандартом?

#### **Тема 4. Карамель**

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

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

1. Какие изделия относят к группе фруктово-ягодных?
2. Приведите классификацию, назовите виды варенья, джема.
3. Каковы отличительные особенности повидла?
4. Чем различаются варенье, джем, повидло?
5. Какова классификация мармелада?

6. Почему мармелад имеет желеобразную консистенцию?
7. Почему при производстве фруктово-ягодного мармелада используется чаще всего яблочное пюре?
8. Чем отличается пластовой мармелад от ящичного повидла?
9. Какие студнеобразующие вещества применяют при производстве желейного мармелада?
10. В чем особенности состава различных слоев трехслойного мармелада?
11. Что представляет собой мармелад-пат?
12. Дайте характеристику структуры пастилы.
13. Зачем при производстве пастилы необходима студнеобразующая основа?
14. Какие существуют виды пастилы?
15. Чем объяснить более низкую относительную плотность клеевой пастилы?
16. На какие виды и сорта делят варенье и джем и какие требования предъявляются к качеству изделий каждого сорта?
17. Почему стерилизованное варенье сохраняется лучше и дольше, чем нестерилизованное?

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

1. В зависимости от чего установлены различные сроки хранения какао-порошка?
2. В чем отличие десертного шоколада от обыкновенного?
3. Почему нельзя допускать резких колебаний температуры при хранении шоколада?
4. Какой дефект возникает у шоколада при воздействии на него прямых солнечных лучей?
5. От чего зависят разные сроки хранения шоколада?
6. Каков ассортимент шоколада?

7. Что представляет собой пористый шоколад?
8. Какие примеси встречаются в товарных какао-бобах?
9. Какие физические и химические реакции протекают при обжарке какао-бобов?
10. Что такое полиморфизм какао-масла?
11. Каково назначение операции конширования в производстве шоколада?
12. Каково назначение операции темперирования в производстве шоколада?
13. Какие виды поседения шоколада знаете и каковы причины поседения шоколада?
14. В чем отличие шоколадных глазурей от жировых?
15. Каковы отличительные особенности состава помадных конфетных масс и способов их формования?
16. Каковы отличительные особенности состава ореховых конфетных масс и способов их формования?
17. Каковы отличительные особенности состава грильяжных конфетных масс и способов их формования?
18. Каковы отличительные особенности состава марципановых конфетных масс и способов их формования?
19. Каковы отличительные особенности состава жележных конфетных масс и способов их формования?
20. Чем отличаются конфеты от карамели?
21. Каковы принципы классификации и построения ассортимента конфет?
22. Отличительные особенности драже?
23. Перечислите виды ириса их отличительные особенности.
24. Какие виды конфет и ириса хранятся самое длительное время, а какие меньше всех?
25. Отчего в драже возникают дефекты: прогорклый вкус, привкус

парафина, резкий вкус эссенций?

26. Чем отличается аморфный ирис от кристаллического тираженного?

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

1. Изложите основные отличия кондитерского теста от теста для хлебобулочных изделий.

2. Почему в мучных кондитерских изделиях применяют химические разрыхлители, а не дрожжи?

3. Укажите основные отличительные признаки теста для сахарного и затяжного печенья, а также готовых изделий.

4. Каковы условия замеса теста для сахарного и затяжного печенья?

5. Почему в готовых кондитерских изделиях на разрыхлителях нормируется щелочность?

6. Чем отличается крекер от затяжного печенья?

7. Что такое «сухие духи» и где они применяются?

8. Чем отличаются сырцовые и заварные пряники?

9. От чего зависит структура вафель?

10. Чем отличается бисквитный полуфабрикат для тортов и пирожных от песочного?

11. Чем обусловлена пышность бисквитного полуфабриката.

12. От чего зависит срок годности тортов и пирожных?

13. Почему торты и пирожные относятся к особо скоропортящимся товарам?

14. Как должны проставляться дата изготовления и срок годности тортов и пирожных?

15. Назовите дефекты печенья, вызванные нарушениями технологии производства.

16. Каковы условия хранения тортов и пирожных?

17. От чего зависят сроки годности сдобного печенья?

18. Охарактеризуйте основные виды выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных.

## **Тема 8. Восточные сладости**

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



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

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров»

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**  
профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения  
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

**Форма подготовки очная**

г. Владивосток  
2017

## Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	ассортимент и потребительские свойства кондитерских товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством кондитерских товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством кондитерских товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	методы идентификации и способы фальсификации кондитерских товаров, оценки качества и безопасности
	Умеет	проводить идентификацию и оценку качества кондитерских товаров
	Владеет	методами и средствами идентификации и оценки качества кондитерских товаров
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает	правила приемки кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности
	Умеет	проводить приемку кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
	Владеет	навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества кондитерской продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и	Знает	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации кондитерских товаров

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	Умеет	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации кондитерских товаров
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации кондитерских товаров

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты Тема 2. Сахар и сахарозаменители Тема 3. Мед Тема 4. Карамель Тема 5. Фруктово-ягодные кондитерские изделия Тема 6. Шоколад, какао-порошок, конфеты Тема 7. Мучные кондитерские изделия Тема 8. Восточные сладости	ПК-8	знает	Реферат (ПР-4) Кроссворд	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
2.	Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты Тема 2. Сахар и сахарозаменители Тема 3. Мед Тема 4. Карамель Тема 5. Фруктово-ягодные кондитерские изделия Тема 6. Шоколад, какао-порошок, конфеты Тема 7. Мучные кондитерские изделия Тема 8. Восточные сладости	ПК-9	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22



3.	Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты Тема 2. Сахар и сахарозаменители Тема 3. Мед Тема 4. Карамель Тема 5. Фруктово-ягодные кондитерские изделия Тема 6. Шоколад, какао-порошок, конфеты Тема 7. Мучные кондитерские изделия Тема 8. Восточные сладости	ПК-13	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
4.	Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты Тема 2. Сахар и сахарозаменители Тема 3. Мед Тема 4. Карамель Тема 5. Фруктово-ягодные кондитерские изделия Тема 6. Шоколад, какао-порошок, конфеты Тема 7. Мучные кондитерские изделия Тема 8. Восточные сладости	ПК-14	знает	Собеседование (УО-1) Реферат (ПР-4)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1-22

### Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	знает (пороговый уровень)	ассортимент и потребительские свойства кондитерских товаров, факторы, определяющие их качество	знание комплекса товароведных характеристик кондитерских товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность перечислить признаки, положенные в основу классификации кондитерских товаров;</li> <li>– способность назвать и охарактеризовать ассортимент кондитерских товаров, факторы, его формирующие;</li> <li>– способность дать классификацию и номенклатуру</li> </ul>

				<p>потребительских свойств кондитерских товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность перечислить показатели потребительских свойств кондитерских товаров, их назначение;</li> <li>– способность перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских товаров на всех этапах их жизненного цикла</li> </ul>
	умеет (продвинутый)	<p>управлять ассортиментом и качеством кондитерских товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение</p>	<p>умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять товароведные характеристики кондитерских товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность анализировать ассортимент кондитерских товаров и управлять им;</li> <li>– способность перечислить и охарактеризовать признаки ассортиментной принадлежности кондитерских товаров;</li> <li>– способность грамотно описывать потребительские свойства кондитерских товаров и формировать их номенклатуру;</li> <li>– способность анализировать факторы и устанавливать закономерности, определяющие качество кондитерских товаров</li> </ul>
	владеет (высокий)	<p>способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством кондитерских товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения</p>	<p>владение способами, методами и средствами определения и сохранения товароведных характеристик кондитерских товаров, навыками разработки мероприятий, направленных на обеспечение качества товаров и их сохранение</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность владеть методами определения эффективной структуры ассортимента кондитерских товаров и его оптимизации;</li> <li>– способность систематизировать и обобщать информацию о потребительских свойствах кондитерских товаров;</li> <li>– способность владеть методами и средствами анализа влияния сырья и материалов, технологии</li> </ul>

				<p>производства, упаковки и хранения на качество кондитерских товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность владеть инновационными способами сохранения качества кондитерских товаров</li> </ul>
<p>ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>методы идентификации и способы фальсификации кондитерских товаров, оценки качества и безопасности</p>	<p>знание способов и методов выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных кондитерских товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность перечислить и раскрыть сущность методов идентификации кондитерских товаров;</li> <li>– способность знать способы и средства фальсификации кондитерских товаров;</li> <li>– способность знать правовые, социальные и моральные последствия фальсификации кондитерских товаров;</li> <li>– способность перечислить методы оценки качества и безопасности кондитерских товаров, их сущность, особенности применения и взаимозаменяемость;</li> <li>– способность перечислить приемы по предупреждению и сокращению товарных потерь</li> </ul>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>проводить идентификацию и оценку качества кондитерских товаров</p>	<p>умение выявлять опасные, некачественные, фальсифицированные и контрафактные кондитерские товары</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность перечислить и дать характеристику показателям идентификации кондитерских товаров;</li> <li>– способность проводить идентификационную экспертизу кондитерских товаров;</li> <li>– способность перечислить существующие градации качества кондитерских товаров, охарактеризовать их дефекты и указать причины возникновения;</li> <li>– способность выбирать наиболее эффективные и точные методы контроля качества кондитерских товаров, оценивать их</li> </ul>

				<p>эффективность и рациональность применения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность анализировать и интерпретировать результаты оценки качества кондитерских товаров;</li> <li>– способность определять категории качества кондитерских товаров;</li> <li>– способность диагностировать дефекты кондитерских товаров;</li> <li>– способность учитывать и определять товарные потери</li> </ul>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>методами и средствами идентификации и оценки качества кондитерских товаров</p>	<p>владение методами и средствами предупреждения появления в реализации опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных кондитерских товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность систематизировать и обобщать информацию о кондитерских товарах, их свойствах с целью предупреждения их фальсификации;</li> <li>– способность применять на практике современные методы и средства идентификации товаров;</li> <li>– способность владеть современными методами контроля качества товаров;</li> <li>– способность разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов кондитерских товаров и снижению товарных потерь;</li> <li>– способность разрабатывать мероприятия по недопущению попадания в реализацию (или изъятию из реализации) опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных кондитерских товаров</li> </ul>

<p>ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>правила приемки кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности</p>	<p>знание операций, связанных с закупкой, поставкой и приемкой кондитерских товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность перечислить основные принципы приемки кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности;</li> <li>– способность описать технологию приемки кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности;</li> <li>– способность перечислить и охарактеризовать требования технических регламентов, стандартов и других документов, предъявляемые к количеству, качеству и безопасности кондитерских товаров и их товародвижению</li> </ul>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>проводить приемку кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p>	<p>умение осуществлять операции, связанные с закупкой, поставкой и приемкой кондитерских товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность осуществлять приемку кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности;</li> <li>– способность работать с техническими регламентами, стандартами и другими документами по оценке количества, качества и безопасности кондитерских товаров;</li> <li>– способность устанавливать соответствие количества, качества и безопасности кондитерских товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам</li> </ul>

	владеет (высокий)	<p>навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества кондитерской продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты</p>	<p>владение организационными и управленческими функциями, связанными с закупкой, поставкой и приемкой кондитерских товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность эффективно организовать приемку кондитерских товаров по количеству, качеству и комплектности;</li> <li>– способность принимать обоснованные решения при установлении несоответствий требованиям технических регламентов, стандартов и других документов, выявленных при приемке кондитерских товаров;</li> <li>– способность анализировать и работать с товарно-сопроводительной документацией в качестве доказательств или опровержения</li> </ul>
<p>ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	знает (пороговый уровень)	<p>требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации кондитерских товаров</p>	<p>знание торговых-технологических процессов на всех этапах движения кондитерских товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность знать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации кондитерских товаров;</li> <li>– способность знать сроки годности и условия хранения кондитерских товаров;</li> <li>– способность знать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении кондитерских товаров;</li> <li>– способность знать процессы предреализационной подготовки кондитерских товаров и их утилизации;</li> <li>– способность знать правила мерчандайзинга и особенности выкладки кондитерских товаров в местах их продажи;</li> <li>– способность назвать виды товарных потерь, причины их возникновения</li> </ul>

	умеет (продвинутый)	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации кондитерских товаров	умение обеспечивать торгово-технологические процессы на всех этапах движения кондитерских товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность соблюдать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации кондитерских товаров;</li> <li>– способность соблюдать условия хранения кондитерских товаров и сроки их годности;</li> <li>– способность соблюдать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении кондитерских товаров;</li> <li>– способность применять знания при соблюдении сроков и условий хранения, транспортирования и реализации кондитерских товаров;</li> <li>– способность применять и предоставлять результаты по выкладке кондитерских товаров в местах их продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии;</li> <li>– способность выявлять товарные потери и устанавливать естественную убыль кондитерских товаров;</li> <li>– способность устанавливать причины возникновения товарных потерь</li> </ul>
	владеет (высокий)	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации	владение навыками управления торгово-технологическими процессами на всех этапах движения кондитерских товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность осуществлять оптимизацию основных технологических операций на этапах транспортирования и реализации кондитерских товаров;</li> <li>– способность управлять процессами предрезалиционной подготовки кондитерских товаров и их утилизации;</li> </ul>

		кондитерских товаров		<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность организовывать и регулировать процессы хранения кондитерских товаров;</li> <li>– способность организовывать работу складского хранения и сбыта кондитерских товаров;</li> <li>– способность внедрять инновационные технологии сокращения товарных потерь</li> </ul>
--	--	----------------------	--	--

### Зачетно-экзаменационные материалы

#### Оценочные средства для промежуточной аттестации

##### Тестовые задания

1. По химической природе крахмал относится к классу:
  - 1) углеводов
  - 2) гликозидов
  - 3) белков
  - 4) липидов
  
2. Основной показатель качества сахара:
  - 1) массовая доля золы
  - 2) массовая доля сахарозы
  - 3) массовая доля ферропримесей
  - 4) цветность
  
3. Основной углевод сахара-песка:
  - 1) глюкоза
  - 2) фруктоза
  - 3) сахароза
  - 4) мальтоза
  
4. Мед, получаемый в результате сбора и переработки пчелами цветочного нектара и пыльцы, называется:
  - 1) цветочным
  - 2) падевым



- 3) смешанным
  - 4) искусственным
5. Показатель, по которому определяют подвергался ли мед нагреванию:
- 1) цвет
  - 2) содержание сахарозы
  - 3) содержание влаги
  - 4) содержание оксиметилфурфура
6. Процент начинки в карамели зависит от показателя:
- 1) количество штук в 1 кг карамели
  - 2) массовая доля влаги
  - 3) количество редуцирующих веществ
  - 4) титруемая кислотность
7. По структуре мармелад является:
- 1) пеной
  - 2) сиропом
  - 3) эмульсией
  - 4) студнем
8. Цукаты представляют собой:
- 1) уваренные в собственном соке плоды
  - 2) подсушенные и глазированные плоды
  - 3) уваренные и подсушенные плоды
  - 4) уваренные в сахаропаточном сиропе плоды, отделенные от него, подсушенные и глазированные или обсыпанные сахаром-песком
9. Шоколад без добавлений или с добавлением молока, орехов и др., содержащий сахара до 63%, относится к:
- 1) обыкновенному
  - 2) десертному
  - 3) с начинками
  - 4) пористому
10. Причиной «сахарного поседения» шоколада является:
- 1) хранение при низких положительных температурах

- 2) недостаточное темперирование
- 3) высокая относительная влажность при хранении
- 4) резкие колебания температур при хранении

11. Вещество, содержащееся в какао-порошке и оказывающее возбуждающее действие на центральную нервную систему:

- 1) танин
- 2) теобромин
- 3) сапонин
- 4) тиамин

12. Помадные конфеты при хранении в первую очередь подвергаются:

- 1) плесневению
- 2) высыханию
- 3) брожению
- 4) увлажнению

13. Намокаемость печенья характеризует его:

- 1) вкус
- 2) слоистость
- 3) усвояемость
- 4) пористость

14. Показатель, контролирующий остаточное количество разрыхлителей в печенье:

- 1) массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте
- 2) общая кислотность
- 3) намокаемость
- 4) щелочность

15. Слоистую структуру имеет печенье:

- 1) сахарное
- 2) затяжное
- 3) песочное
- 4) крекер

## Вопросы к экзамену

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. Пастильные изделия. Сущность процесса пенообразования. Факторы, формирующие качество изделий: сырье, особенности производства отдельных видов. Ассортимент. Требования, предъявляемые к качеству готовых изделий. Условия и сроки хранения, дефекты.

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

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

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

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

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

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

18. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество. Состав и свойства теста. Требования, предъявляемые нормативной документацией к качеству готового печенья. Упаковка, маркировка. Хранение. Процессы,

протекающие в печенью при хранении, дефекты.

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

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

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

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

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

#### **Вопросы для собеседования**

#### **по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров»**

1. На какие товарные сорта подразделяют крахмал?
2. Укажите основные режимы хранения сахара-песка и сахара-рафинада. Какие пороки сахара возникают при хранении?
3. Чем отличается искусственный мед от натурального?
4. Как условия хранения влияют на образование дефектов меда?
5. Какие виды начинок существуют?
6. Каковы причины возникновения пороков карамели?
7. Особенности маркировки шоколада.
8. Каковы особенности приготовления помадных конфет?
9. Отличительные особенности сахарного и затяжного печенья.
10. Какие требования предъявляются к качеству, упаковке и маркировке мучных кондитерских изделий?

### **Критерии оценки:**

– 100-86 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 баллов – 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.

## Тематика лабораторных работ

### по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров»

#### **Лабораторная работа № 1. Экспертиза качества крахмала (8 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)*

1. Установление биологического происхождения крахмала (микроскопирование крахмала);
2. Изучение правил приемки и отбора проб крахмала.
3. Экспертиза качества крахмала по органолептическим показателям.
4. Экспертиза качества крахмала по физико-химическим показателям:
  - определение массовой доли влаги;
  - определение титруемой кислотности;
  - определение количества крапин.
5. Решение ситуационных задач.

#### **Лабораторная работа № 2. Экспертиза качества сахара (8 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб сахара.
2. Экспертиза качества сахара по органолептическим показателям.
3. Экспертиза качества сахара по физико-химическим показателям:
  - определение продолжительности растворения сахара-рафинада в воде;
  - определение количества мелочи в сахаре-рафинаде;
  - определение массовой доли влаги.
4. Решение ситуационных задач.

#### **Лабораторная работа № 3. Экспертиза качества меда (8 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб меда.
2. Экспертиза качества меда по органолептическим показателям.
3. Экспертиза качества меда по физико-химическим показателям:

- определение массовой доли влаги;
- качественная реакция на диастазу;
- определение общей кислотности;
- определение механических примесей.

4. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 4. Экспертиза качества карамели (6 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)*

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

**Лабораторная работа № 5. Экспертиза качества конфет (6 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб конфет.
2. Экспертиза качества конфет по органолептическим показателям.
3. Экспертиза качества конфет по физико-химическим показателям:
  - определение массовой доли шоколадной глазури;
  - определение массовой доли влаги.
4. Решение ситуационных задач.

**Лабораторная работа № 6. Экспертиза качества шоколада и какао-порошка (6 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (4 час.)*

1. Изучение правил приемки и отбора проб шоколада и какао-порошка.
2. Экспертиза качества шоколада по органолептическим показателям.



Определение массы нетто.

3. Экспертиза качества какао-порошка:

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

4. Решение ситуационных задач.

### **Лабораторная работа № 7. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий (12 час.)**

*Метод активного обучения – работа в малых группах (10 час.)*

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

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

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

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

4. Решение ситуационных задач.

#### **Критерии оценки:**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью,

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

– 75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

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

### **Ситуационные задачи**

#### **по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров»**

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

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

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

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

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

**Критерии оценки:**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы практические умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

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

### **Тематика рефератов**

#### **по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров»**

1. Ассортимент и экспертиза качества меда.
2. Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности шоколада отечественного и импортного производства.
3. Рынок отечественных и импортных джемов и конфитюров.
4. Рынок отечественных и импортных мучных кондитерских изделий.
5. Ассортимент и качество отечественных и импортных кондитерских изделий для детей.
6. Ассортимент отечественных и импортных мучных кондитерских изделий специального назначения.
7. Проблемы маркировки кондитерских товаров в целях таможенной

экспертизы.

8. Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности кондитерских изделий отечественного и импортного производства.

9. Функциональные мучные кондитерские изделия отечественного и импортного производства, их товароведная характеристика.

10. Экспертиза качества и товароведная характеристика отечественных и импортных мучных кондитерских изделий специального назначения.

11. Основные тенденции развития рынка кондитерских изделий в России и за рубежом.

12. Товароведная характеристика, ассортимент и методы идентификации меда.

13. Упаковка, маркировка и хранение кондитерских изделий.

14. Новые тенденции в ассортименте мучных кондитерских изделий и их товароведная характеристика.

#### **Критерии оценки:**

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

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических

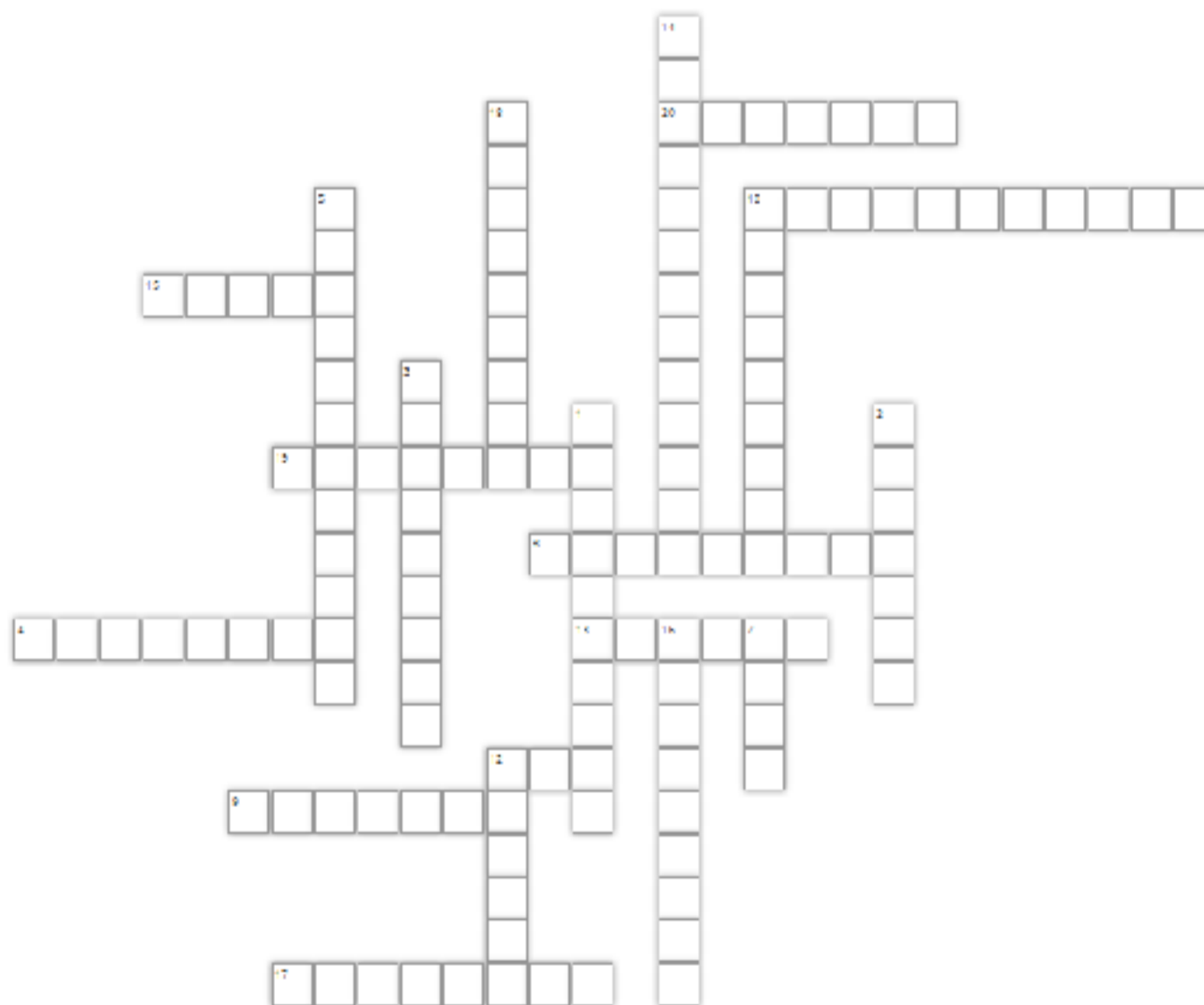
ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – 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;

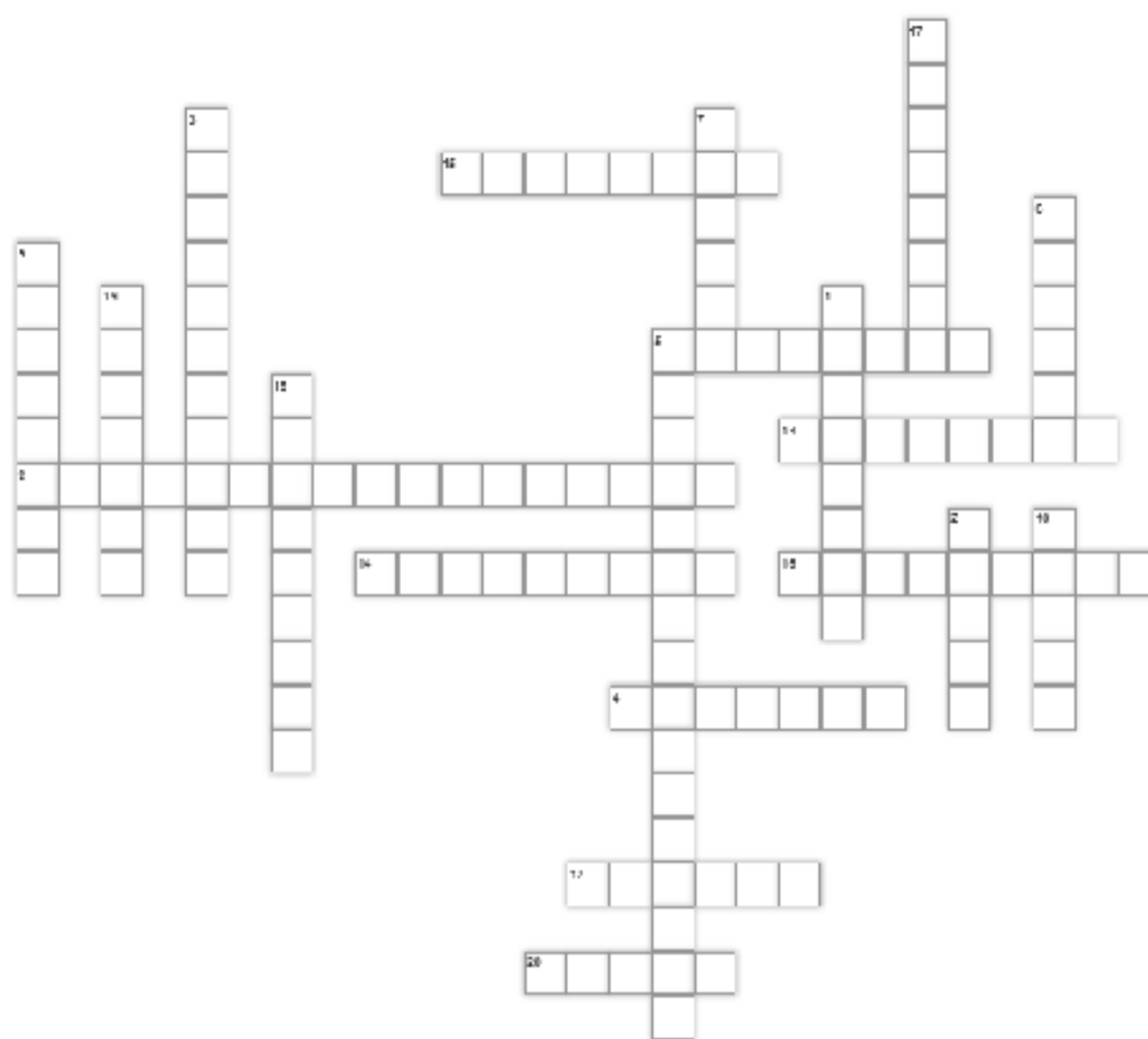
– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении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

### Кроссворды

по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров»



1. Физико-химический показатель качества печенья.
2. Вид меда, который вырабатывается пчелами из пади.
3. Показатель качества меда, характеризующий степень его зрелости.
4. Основной углевод, входящий в состав сахара.
5. Начинка из необжаренных орехов растертых с сахаром.
6. Разновидность леденцовой карамели.
7. Желирующее вещество, получаемое из водорослей.
8. Дефект конфет, глазированных шоколадом.
9. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, состоящие из сахарного сиропа и плодов, сохранивших форму при уваривании.
10. Мед, полученный преимущественно с цветов одного вида растений.
11. Мармелад, вырабатываемый из абрикосового пюре.
12. Студнеобразователь, содержащийся во фруктово-ягодном сырье.
13. Основной источник получения натурального пчелиного меда.
14. Недопустимый дефект, возникающий в процессе хранения фруктово-ягодных изделий.
15. Разновидность пастилы.
16. Твердая, легко отделяемая оболочка, покрывающая снаружи какао-бобы.
17. Дефект меда, возникающий в результате жизнедеятельности дрожжей.
18. Алкалоид, содержащийся в какао-порошке и оказывающий возбуждающее действие на центральную нервную систему и сердечную мышцу.
19. Вид пряников, которые готовятся с предварительной заваркой муки.
20. Вид печенья с высоким содержанием сахара, сливочного масла и яиц.



1. Мучное кондитерское изделие из выпеченных полуфабрикатов разной формы и с разнообразной отделкой.
2. Масса измельченного мокрым способом крахмалсодержащего сырья.
3. Цветочный мед, собранный с нескольких видов растений.
4. Природный углевод, накапливаемый в клетках растений в виде крахмальных зерен и выделяемый из крахмалсодержащего сырья при его переработке.
5. Крахмал, свойства которого направленно изменены в результате физической, химической, биохимической или комбинированной обработки.
6. Уваренные в сахаропаточном сиропе плоды, отделенные от него, подсушенные и глазированные или обсыпанные сахаром-песком.
7. Мучное кондитерское изделие, изготовленное на дрожжах, преимущественно без сахара и жира.
8. Формирование структуры фруктово-ягодной желейной массы при остывании.
9. Дефект карамели, возникающий в процессе хранения при повышенной относительной влажности воздуха.
10. Пастильное изделие, формуемое отсадкой.
11. Кондитерское изделие, изготовленное из массы необжаренного



миндаля, растертого с сахарной пудрой или сахарным сиропом.

12. Масличная культура, из которой вырабатывается тахинная халва.

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

14. Дефект помадных конфет, возникающий в процессе хранения.

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

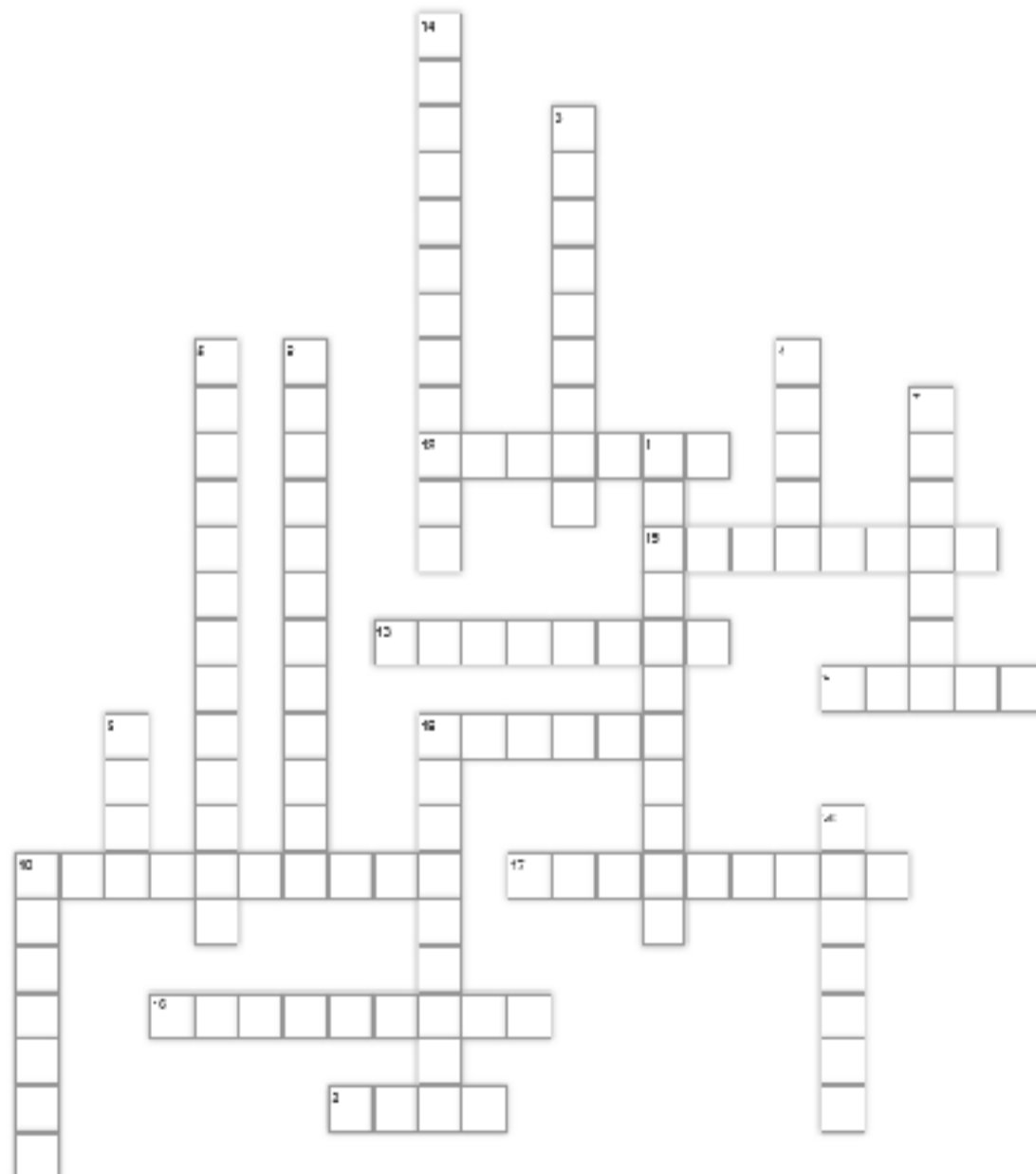
16. Крупные кристаллы сахарного песка, на которые накатан слой сахарной пудры.

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

18. Показатель, характеризующий природу пастилы.

19. Кондитерский полуфабрикат, употребляемый для покрытия кондитерских изделий.

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



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

18. Внутренняя часть конфет.

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

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

**Критерии оценки:**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные в кроссворде вопросы;

– 85-76 баллов – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;

– 75-61 баллов – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;

– 60-50 баллов – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы.

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

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

Текущая аттестация по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач, написание рефератов, решение кроссвордов) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

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

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

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

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

## Критерии выставления оценки студенту на экзамене

### по дисциплине «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров»

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.