

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ »

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Товароведение и экспертиза напитков**

Самара, 2020

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и  
обслуживания

Протокол 19  
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых  
производств и обслуживания

Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»

Израилова Н. А. Израилова

« 24 » 04 2020



Рабочая программа учебной дисциплины профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 15.02.05 Технология бродильных производств и виноделие (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 375)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчик:** Духно Л.М., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Товароведение и экспертиза напитков

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

### 1.2 Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- применять знания теоретических основ технологии, химического состава алкогольных и безалкогольных напитков при выборе схемы экспертной оценки пищевой продукции;
- участвовать в проведении экспертизы, анализировать заключения;
- осуществлять поиск и работать с необходимыми нормативными и техническими документами;
- давать экспертную оценку сырью по безопасности и технологическим свойствам;
- сопоставлять и выявлять различия по химическому составу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- анализировать технологические процессы с выявлением возможных причин отклонений от качества, предусмотренного стандартами на выпускаемую продукцию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- нормативную и законодательную базу проведения экспертизы алкогольных и безалкогольных напитков;
- основные гигиенические, технологические требования к качеству и безопасности алкогольных и безалкогольных напитков;
- основные понятия, объекты, субъекты, средства, методы экспертизы;
- требования к потребительским свойствам напитков;

- требования к экспертам, порядок и процедуру проведения экспертизы напитков;
- порядок обращения с образцами, используемыми при проведении экспертизы;
- порядок оформления сертификата соответствия, применение процедуры приостановки действия сертификата соответствия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть

**общими и профессиональными компетенциями:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Проводить подготовительные работы в производстве спирта и ликероводочной продукции.

ПК 1.2.Вести технологический процесс производства этилового спирта из пищевого сырья.

ПК 1.3.Вести технологический процесс производства ликероводочных изделий.

ПК 1.4.Контролировать параметры и качество технологического производства спирта и ликероводочных изделий.

ПК 1.5.Эксплуатировать оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий.

ПК 2.1.Проводить подготовительные работы в виноделии.

ПК 2.2.Вести технологический процесс производства виноматериалов.

ПК 2.3.Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).

ПК 2.4.Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.

ПК 2.5.Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6.Эксплуатировать оборудование для виноделия.

ПК 3.1.Проводить подготовительные работы в производстве пива и безалкогольных напитков.

ПК 3.2.Вести технологический процесс производства пива.

ПК 3.3.Вести технологический процесс производства безалкогольных напитков.

ПК 3.4.Контролировать параметры и качество технологического производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 3.5.Эксплуатировать оборудование для производства пива и безалкогольных напитков.

ПК 4.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2.Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3.Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки - 150 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 100 часов;

самостоятельной работы - 50 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>150</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>100</b>
в том числе:	
практические занятия	34
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>50</b>
Итоговая аттестация в форме экзамена	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Товароведение и экспертиза напитков

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков</b>		<b>84</b>	
<b>Тема 1.1. Состояние и перспективы развития рынка алкогольных и безалкогольных напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Состояние рынка напитков: виды товаров, источники насыщения, состояние спроса и предложения, направления формирования ассортимента. Государственное регулирование сегментов рынка алкогольных напитков. Федеральные Законы. Постановления Правительства РФ, регулирующие производство, оборот и реализацию алкогольных напитков. Соотношение импортной и отечественной продукции. Перспективы развития: введение государственной монополии на производство алкогольной продукции, лицензирование деятельности, сокращение импорта алкогольных, безалкогольных и слабоалкогольных напитков, увеличение отечественного производства, повышение качества. Обращение напитков. Реализация. Напитки: понятие, назначение. Общая классификация: деление на группы, подгруппы, классификационные признаки.	6	1-2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение нормативно-технических документов	6	3
<b>Тема 1.2. Пищевая ценность и качество напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество напитков. Энергетическая ценность. Показатели энергетической ценности. Классификация напитков по энергетической ценности: высококалорийные, среднекалорийные, низкокалорийные, безкалорийные. Биологическая ценность. Биологическая эффективность. Органолептическая ценность. Усвояемость. Физиологическая ценность. Напитки с повышенным содержанием физиологически активных веществ. Негативные последствия воздействия повышенных доз некоторых физиологически активных веществ (алкоголя, алкалоидов) на организм человека.	12	1-2

	<p>Доброкачественность, безопасность и безвредность: определение. Показатели, характеризующие доброкачественность и безопасность.</p> <p>Безопасность продукции, её обоснование. Удостоверение о качестве.</p> <p>Использование данных о пищевой ценности напитков для их сбыта. Влияние пищевой ценности на конкурентоспособность и совершенствование ассортимента напитков. Обязательность информации о пищевой ценности (калорийности и содержанию важнейших веществ).</p> <p>Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим, паразитологическим, радиологическим и др. показателям.</p> <p>Требования к маркировке алкогольных и безалкогольных напитков. Упаковка: виды, составные элементы, требования к упаковке. Маркировка: виды, носители, общие и специфичные требования.</p> <p>Использование пищевых добавок и биологически активных добавок. Особенности маркировки пищевой продукции с использованием сахарозаменителей, ароматизаторов, генетически модифицированного сырья и др.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Изучение нормативно-технических документов.</p>	<b>4</b>	3
<b>Тема 1.3. Алкогольные напитки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	<p>Водки и ликеро-наливочные изделия: понятия, назначение. Общность и отличия водок и ликеро-наливочных изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент: сырьё, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты.</p> <p>Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение. Общность и различие вин и ликеро-наливочных изделий. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, тип и наименование вин: сырьё, в том числе и его происхождение, процессы производства. Понятие о первичном и вторичном виноделии. Стадии жизни вин, их влияние на качество, группу и тип вина. Краткая характеристика отдельных групп, типов, наименований вин. Оценка качества вин: показатели, дефекты.</p> <p>Коньяк: понятие, назначение. Краткая история создания напитка. Общность и отличия от водки и коньяков. Классификация и ассортимент коньяков, их состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и производственный ассортимент коньяка: сырьё, процессы производства. Влияние сроков выдержки на качество коньяков. Краткая характеристика наиболее распространенных наименований коньяка. Оценка качества: показатели, дефекты.</p> <p>Ром, виски, джин, бренди: понятие, назначение. Общность и отличия от коньяка и</p>	8	1-2

	водки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества.		
	<b>Практические занятия</b> Органолептическая оценка качества алкогольных напитков.	<b>8</b>	2-3
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b> Изучение нормативно-технических документов	4	3
<b>Тема 1.4. Слабоалкогольные напитки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Слабоалкогольные напитки: понятие, назначение. Общность и отличия от алкогольных напитков. Новые виды тонизирующих слабоалкогольных напитков. Пиво: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Характеристика светлых, полутемных и темных сортов пива по составу, пищевой ценности, особенностям приготовления. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, тара, условия хранения.	4	1-2
	<b>Практические занятия</b> Органолептическая оценка качества слабоалкогольных напитков.	<b>2</b>	2-3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение нормативно-технических документов	<b>6</b>	3
<b>Тема 1.5. Безалкогольные напитки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Краткая характеристика отдельных подгрупп безалкогольных напитков по сырью, составу, пищевой ценности. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, упаковка.	<b>4</b>	1-2
	<b>Практические занятия</b> Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков.	<b>2</b>	2-3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение нормативно-технических документов.	<b>3</b>	3
<b>Тема 1.6. Чай и кофе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Чай и чайные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Отличия и общность чая и чайных напитков. Факторы, формирующие качество чая: сырье, районы его произрастания, процессы производства. Отличительные особенности чая различных групп. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты. Кофе и кофейные напитки: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Общность и отличия кофе и кофейных напитков.	<b>4</b>	1-2

	Факторы, формирующие качество кофе: сырье, районы произрастания, процессы производства. Особенности кофе разных районов произрастания и видов. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.		
	<b>Практические занятия</b> Органолептическая оценка качества и распознавание разницы во вкусах чая разных видов (наименований, сортов). Органолептическая оценка качества и распознавание разницы во вкусах кофе разных видов (наименований, сортов).	<b>4</b>	2-3
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение нормативно-технических документов.	4	3
<b>Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков</b>		<b>74</b>	
<b>Тема 2.1. Структура экспертизы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Цели и задачи экспертизы напитков. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Особенность и отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия. Классификация экспертиз на группы: товарная, технологическая, судебная, медицинская, аудиторская, экологическая, сертификационная. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая, их понятия. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.	<b>4</b>	1-2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение нормативно-технических документов	<b>4</b>	3
<b>Тема 2.2 Товарная экспертиза</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Объекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации. Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества при проведении экспертизы. Особенности товара как объекта товарной экспертизы. Субъекты экспертизы. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов. Основания для отвода экспертов. Экспертные комиссии и группы, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров. Средства товарной экспертизы, их классификация. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приемы проверки правильности показаний. Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний.	<b>6</b>	1-2

	<p>Средства информационного обеспечения: литература, нормативные и технические документы и др.</p> <p>Методы товарной экспертизы, их классификация. Преимущества и недостатки различных методов. Применимость для целей экспертизы.</p> <p><i>Органолептические методы.</i> Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности органолептических методов. Физиолого-психологические основы органолептической оценки. Условия проведения органолептических методов. Оценка пригодности экспертов для органолептических испытаний. Дегустационные комиссии, их состав, принципы формирования.</p> <p><i>Измерительные методы.</i> Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности измерительных методов: классические (физические, химические) и современные (хроматографические, фотоколориметрические, спектрографические, поляриметрические, рефрактометрические). Общие представления об этих методах. Их возможность и применимость для этих целей экспертизы.</p> <p><i>Экспертные методы оценки качества товаров.</i> Обоснование целесообразности применения экспертных методов оценки: их применимость, ситуации целесообразного применения. Классификация методов экспертной оценки. Экспертные методы групповой оценки экспертов и методы оценки качества. Преимущества и недостатки разных методов, область их применения. Определение коэффициента весомости.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Проверка экспертов на сенсорные способности (порог ощущения, вкуса, сенсорная чувствительность разницы основных вкусов).</p>	4	2-3
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Изучение нормативно-технических документов</p>	6	3
Тема 2.3. Товароведная экспертиза	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	<p>Виды товароведной экспертизы: количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов.</p> <p>Правовая база проведения экспертиз разных видов.</p> <p>Особенности проведения отдельных видов товароведной экспертизы.</p> <p>Экспертиза товаров по количеству. Понятие о массе брутто и нетто. Методы измерений количества товаров: прямые (перевешиванием, обмериванием и др.) и косвенные (расчетным путем). Допустимые погрешности и нормы точности.</p> <p>Количественная экспертиза товаров с нарушенной упаковкой. Правила проведения экспертизы по количеству при приемке товаров.</p> <p>Экспертиза товаров по качеству и комплексности. Показатели потребительских свойств и критерии их выбора для целей экспертизы. Комплексность товаров, ее</p>	4	1-2

	<p>проверка. Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении. Причины, методы их выявления. Документальное оформление снижения качества и/или возникновения качественных потерь (отходов).</p> <p>Экспертиза по качеству при приемке товаров.</p> <p>Экспертиза новых товаров по качеству: этапы, показатели, методы.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Проведение товароведной экспертизы.</p>	4	2-3
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Изучение нормативно-технических документов.</p>	4	3
<b>Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	<p>Санитарное законодательство как правовая основа проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз. Перечень продовольственных товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе. Органы и службы санитарно-эпидемиологического надзора, их функции.</p> <p>Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья. Нормативные документы, их регламентирующие.</p> <p>Экспертиза условий и сроков хранения продовольственных товаров. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям.</p>	2	1-2
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Изучение нормативно-технических документов.</p>	6	3
<b>Тема 2.5 Организация проведения товарной экспертизы</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	8	
	<p>Технические документы, используемые при товароведной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов.</p> <p>Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов. Сопоставление их с другими средствами товарной информации. Проверка подлинности документов, наличия необходимых реквизитов. Перекрестная проверка разных документов.</p> <p>Основные этапы проведения экспертизы.</p> <p>Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы.</p> <p>Основной этап: общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при проведении экспертизы.</p> <p>Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы.</p> <p>Заключение экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз. Порядок составления заключения. Рекомендации по составлению акта экспертиз по количеству и качеству. Порядок разрешения споров при несогласии отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы.</p>	4	1-2

	Консультации экспертов: порядок проведения.		
	<b>Практические занятия</b> Проведение товарной экспертизы. Составление документов.	<b>4</b>	2-3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение нормативно-технических документов. Составление документов по образцу.	<b>6</b>	3
<b>Тема 2.6. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Идентификация напитков. Значение в управлении качеством и установлении ассортиментной принадлежности. Нормативно-правовая база. Виды идентификации. Средства и методы. Конечные результаты. Фальсификация напитков. Виды, средства фальсификации и методы их обнаружения. Последствия фальсификации и меры по ее предупреждению. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированных товаров.	<b>6</b>	1-2
	<b>Практические занятия</b> Обнаружение фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков.	<b>4</b>	2-3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение нормативно-технических документов.	<b>5</b>	3
	<b>Экзамен</b>		
	Всего часов аудиторной нагрузки	100	
	Часы самостоятельной работы	50	
	Итого	150	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков технологической документации;
- - нормативно-техническая документация.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер,
- проектор,

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник и учебное пособие. - М.: Колос, 2012. - 352 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Ермолаева Г. А. Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия. - М.: Профессия, 2009. - 546 с.

2. Калунянц К.А. Технология солода, пива и безалкогольных напитков. - М.: Колос, 2012. - 442 с.

3. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для учреждений среднего профессионального образования; учебное пособие для высших образовательных учреждений. - М.: Дом деловая литература, 2011. - 816 с.

4. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров. - Ростов-на-Дону: Март, 2010. - 447 с.

5. Меледина Т.В. Сырье и вспомогательные материалы в пивоварении. - М.: Профессия, 2011. - 304 с.

6. Николаева М.А. Товарная экспертиза. - М.: Деловая литература, 2009. - 288с.



7. Позняковский В.М., Помозова В.А., Киселев Т.Ф., Пермякова Л.В. Экспертиза напитков. Качество и безопасность: учебник. - Новосибирск, 2010. - 407 с.
8. Позняковский В.М., Помозова В.А., Киселева Т.Ф., Пермякова Л.В. Экспертиза напитков. - М.: Сибирское университетское издательство, 2012. - 388 с.
9. Санитарные правила и нормы. Продовольственное сырье и пищевые продукты. - М.: Книга сервис, 2010. - 176 с.
10. Спиртные напитки. Особенности брожения и производства // под ред. Э. Ли и Дж. Пигготта. - М.: Профессия, 2009. - 564 с.
11. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник. - М.: Дашков Ко, 2012. - 460 с.
12. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. - М.: Дашков и К, 2009. - 350 с.
13. Чечеткина Н.М., Путилина Т.И., Горбунева В.В. Товарная экспертиза. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2012. - 512 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- нормативную и законодательную базу проведения экспертизы алкогольных и безалкогольных напитков;</li><li>- основные гигиенические, технологические требования к качеству и безопасности алкогольных и безалкогольных напитков;</li><li>- основные понятия, объекты, субъекты, средства, методы экспертизы;</li><li>- требования к потребительским свойствам напитков;</li><li>- требования к экспертам, порядок и процедуру проведения экспертизы напитков;</li><li>- порядок обращения с образцами, используемыми при проведении экспертизы;</li><li>- порядок оформления сертификата соответствия, применение процедуры приостановки действия сертификата соответствия.</li></ul>	Контрольные работы, тесты, экзамен
<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- применять знания теоретических основ технологии, химического состава алкогольных и безалкогольных напитков при выборе схемы экспертной оценки пищевой продукции;</li><li>- участвовать в проведении экспертизы, анализировать заключения;</li><li>- осуществлять поиск и работать с необходимыми нормативными и техническими документами;</li><li>- давать экспертную оценку сырью по безопасности и технологическим свойствам;</li><li>- анализировать технологические процессы с выявлением возможных причин отклонений от качества, предусмотренного стандартами на выпускаемую продукцию.</li></ul>	Защита практических работ и выполнение индивидуальных заданий

