

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)**



«Утверждаю»
Директор БИТУ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Е.В. Кузнецова
«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

ФТД.В.06 – Современные стандарты качества (маркировка)

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Современные стандарты качества» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата)», учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения».

Рабочая программа дисциплины разработаны группой в составе: к.т.н., доцент кафедры Максютов Р.Р., к.т.н., доцент кафедры Соловьева Е.А., к.т.н., доцент кафедры Сьянов Д.А., старший преподаватель Ларькина А.А.

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
доктор биологических наук,
доцент профессор



В.Н. Козлов

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»
Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП,
доцент, к.б.н.



Л.Ф. Пономарева

(подпись)

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	4
2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП.....	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)4	
4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ).....	5
5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
5.1.Содержание разделов и тем дисциплины (модуля).....	6
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	6
5.3.Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	7
5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения.....	8
6. ПЕРЕЧЕНЬ СЕМИНАРСКИХ, ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ	9
6.1 План самостоятельной работы студентов.....	10
6.2. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.....	10
7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)	12
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	12
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	13
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	14
11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	15
11.1 Оценочные средства для входного контроля.....	15
11.2 Оценочные средства для текущего контроля.....	17
11.3 Оценочные средства для промежуточной аттестации.....	18
12. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	26

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины

Цель курса – Формирование основных теоретических знаний, приобретение умений и практическое их применение в области информационного обеспечения товароведения.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить современные стандарты качества;
- изучить виды, формы и средства товарной информации;
- требования, предъявляемые к товарной информации;
- сформировать умения распознавать информационные знаки и обозначения;
- научить обучающихся работать с нормативными документами;
- анализировать информацию в товарно-сопроводительных документах и на маркировке товаров, упакованных в потребительскую и транспортную тару.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Учебная дисциплина «Современные стандарты качества (маркировка)» реализуется в вариативной части модуля профессиональной направленности основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по очной и заочной формам обучения.

Изучение учебной дисциплины «Современные стандарты качества (маркировка)» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Экология», «Экономика отраслей предприятий питания», «Основы предпринимательства». «Санитария и гигиена питания».

Изучение учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология производства ресторанных блюд», «Техническое оснащение предприятий питания», «Инновационные технологии общественного питания».

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-10, ПК-15, ПК-19.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятиях питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: основные стандарты качества, Виды и формы товарной информации; основные способы документооборота по производству на предприятиях питания
		Уметь: определять виды и формы товарной информации; использовать современную нормативную технологическую документацию
		Владеть: знаниями по использованию основной нормативной и технологической документации на предприятиях по производству продукции питания
ПК-19	Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
		Уметь: применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг
		Владеть: методами анализа информации, содержащейся в маркировке; методом идентификация, достоверности, достаточности и доступности; знаниями нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг

4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ)

Вид учебной работы	ЗФО
	Семестр, часы
Аудиторные учебные занятия, всего	4
в том числе:	
Лекции;	2
Практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающихся, всего	64
в том числе:	
Рефераты, эссе, др. творческие работы;	
<i>Другие виды самостоятельной работы:</i>	
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	4
Общая трудоемкость учебной дисциплины, часы	72
зачётные единицы	2

* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом¹.

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Средства товарной информации

Тема 1.1 . Виды и формы товарной информации (ПК-6, ПК-19)

Тема 1.2. Маркировка товаров. (ПК-6, ПК-19)

Раздел 2. Технические документы, содержащие информацию о товарах

Тема 2.1 Товарно-сопроводительные документы (ПК-6, ПК-19)

Тема 2.2. Эксплуатационная документация (ПК-6, ПК-19)

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин <i>(вписываются разработчиком)</i>			
	«Технология производства ресторанных блюд»	«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»,	«Техническое оснащение предприятий питания»	«Инновационные технологии общественного питания»
«Товароведение продовольственных товаров»	1.1.-2.2.	1.1.-2.2.	1.1.-2.2.	1.1.-2.2.

5.3 Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Лабораторные занятия	СРС	Всего
Раздел 1. Средства товарной информации	8	8	20	36
Тема 1.1 Виды и формы товарной информации	4	4	10	18
Тема 1.2. Маркировка товаров	4	4	10	18
Раздел 2. Технические документы, содержащие информацию о товарах	8	8	20	36
Тема 2.1 Товарно-сопроводительные документы	4	4	10	18
Тема 2.2. Эксплуатационная документация	4	4	10	18
Форма промежуточной аттестации	Зачет			
Общий объем, часов	16	16	40	72

Содержание разделов и тем.

Раздел 1. Средства товарной информации

Тема 1. Виды и формы товарной информации

Предмет и задачи дисциплины. Основные понятия и термины. Словесная штриховая потребительская, символическая формы товарной информации. Основополагающая, коммерческая, потребительская информация. Требования к товарной информации. Содержание коммерческой и потребительской информации.

Правовая и нормативная база информационного обеспечения. Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.

Тема 2. Маркировка товаров.

Производственная маркировка. Носители производственной маркировки. Товарная маркировка. Носители торговой маркировки. Структура маркировки. Информационные знаки. Товарные знаки. Их классификация. Знаки соответствия и качества. Штриховой код. Классификации штрихового кода. Размерные знаки. Эксплуатационные знаки. Манипуляционные, предупредительные, экологические знаки.

Маркировка грузов. Виды маркировки: товарная, отправительская, транспортная, специальная. Нормативные документы, регламентирующие требования к маркировке грузов.

Маркировка однородных групп продовольственных товаров.

Маркировка однородных групп неоднородных товаров.

Особенности и специфика маркировки отдельных видов продовольственных товаров, отечественного и импортного производства.

Особенности и специфика маркировки отдельных видов непродовольственных товаров.

Раздел 2. Технические документы, содержащие информацию о товарах

Тема 1. Товарно-сопроводительные документы.

Товарно-сопроводительные (ТСД) и эксплуатационные технические документы. Количественные и качественные ТСД. Заявления декларации комплексные ТСД. Эксплуатационные документы (ЭД).

Тема 2. Эксплуатационные документы.

Требования к информации в эксплуатационных документах. Правила оформления эксплуатационных документов при реализации технически сложных товаров. Методы анализа информации товаров, содержащиеся в маркировке. Методы идентификации достоверности, достаточности и доступности.

5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1	Тема 1.1. Виды и формы товарной информации	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
2	Тема 1.2. Маркировка товаров	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
4	Тема 2.1 Товарно-сопроводительные документы	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
5	Тема 2.2. Эксплуатационная документация	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование

6. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Таблица 1.

Наименование лабораторных занятий	заочная форма обучения		
	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
2	3		5
Раздел 1. Средства товарной информации	8	тестирование	
Лабораторная работа №1 Анализ словесной штриховой, потребительской, символической форм товарной информации	4	Реферат, отчет по лабораторной работе, сообщение по теме	ПК-6, ПК-19
Лабораторная работа №2 Штриховой код. Классификации штрихового кода. Размерные знаки.	4	Реферат, отчет по лабораторной работе, сообщение по теме	ПК-6, ПК-19
Раздел 2. Технические документы, содержащие информацию о товарах	8	тестирование	ПК-10, ПК-15, ПК-19
Лабораторная работа № 3 Товарно-сопроводительные (ТСД) и эксплуатационные технические документы. Количественные и качественные ТСД. Заявления декларации комплексные ТСД.	4	Реферат, отчет по лабораторной работе, сообщение по теме	ПК-6, ПК-19
Лабораторная работа №4 Эксплуатационные документы (ЭД). Правила оформления эксплуатационных документов.	4	Реферат, отчет по лабораторной работе, сообщение по теме	ПК-6, ПК-19

6.1. План самостоятельной работы студентов

Заочная форма обучения

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература (из числа представленных в	Кол-во часов

			списке литературы)	
Тема 1.1. Виды и формы товарной информации	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата); подготовка к тестированию	Задание 1.1	1-8	10
Тема 1.2. Маркировка товаров		Задание 1.2	1-8	10
Тема 2.1 Товарно-сопроводительные документы		Задание 2.1	1-8	10
Тема 2.2 Эксплуатационная документация		Задание 2.2	1-8	10
Всего				40

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Освоение обучающимся учебной дисциплины «Современные стандарты качества (маркировка)» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и семинаров. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы учебной дисциплины. Её может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа.

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;

- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа.

При подготовке и работе во время проведения занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: процесс предварительной подготовки, работа во время занятия, обработка полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при работе в аудитории.

Работа во время учебного занятия семинарского типа включает несколько моментов:

- консультирование студентов преподавателями с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету/дифференцированному зачету/экзамену. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

Самостоятельная работа.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной

работы по дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю»).

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине Товароведение продовольственных товаров учебным планом не предусмотрены.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Положишникова М.А., Касторных М.С. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: МЦФЭР, 2016. – 800с.

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. - М.: НОРМА, 2009 – 435 с.

8.2. Дополнительная литература

3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 09.01.96 №2-ФЗ от 17.12.99г.

4. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ

5. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ

6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2. 1078-01.

7. Герасимова В.А., Белокурова Е.С., Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – СПб.: Питер, 2005г.

8. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

8.3. Периодические издания (журналы)

1. Пищевая промышленность

2. Тара и упаковка

3. Хлебопечение России

4. Кондитерское производство

5. Масложировая промышленность

6. Виноделие и виноградарство

7. Молочная промышленность

8. Мясная индустрия

9. Рыбная промышленность

10. Пиво и напитки

11. Производство спирта и ликероводочных изделий

12. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья

13. Консервная и овощесушильная промышленность

14. Продукты длительного хранения

15. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки

16. Тара и упаковка

17. Торговля

18. Товароведение
19. Хлебопродукты
20. 8.4 .Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы
21. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество» Журнал «Стандарты и качество» (электронный курс)
22. www.sprosr.ru/ Официальный сайт журнала Международной конференции потребителей «Спрос» (электронный ресурс)
23. [www.asq.org./](http://www.asq.org/) Официальный сайт Американского общества качества(электронный курс)
24. <http://www.znaytovar.ru> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружение фальсификации товаров.
25. <http://www.falshiv.net//> На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними.
26. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.
27. 8.5. Информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы
28. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» в рамках реализации вариативной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания» используются:

Учебная аудитория для занятий лекционного типа оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

Учебная аудитория для занятий лабораторного типа: оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, экран и имеющие выход в сеть Интернет)

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной дисциплины «Современные стандарты качества (маркировка)» применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение учебной дисциплины «Современные стандарты качества (маркировка)» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

Учебные часы дисциплины «Современные стандарты качества (маркировка)» предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством

электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, видеофильм, презентация, форум и др.).

11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Современные стандарты качества (маркировка)» разработаны в соответствии с положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Общее количество баллов за виды учебной деятельности студента, предусмотренные основной образовательной программой освоения дисциплины, должно составлять не менее 60 баллов (зачетный балл) для прохождения промежуточной аттестации.

Критерии оценки текущих занятий

посещение студентом одного занятия – 1 балл;

выполнение заданий для самостоятельной работы – от 1 до 3 баллов за каждый пункт задания;

активная работа на практическом занятии – от 1 до 3 баллов

Критерии оценки тестовых заданий:

каждое правильно выполненное задание – 1 балл

Критерии оценки реферата:

степень раскрытия сущности вопроса; оригинальность текста; обоснованность выбора источников; соблюдение требований к оформлению.

Максимальная оценка за реферат – 20 баллов.

11.1. Оценочные средства для входного контроля

1) Товароведение-это...

а) систематизация видов товаров

б) знание о товарах

в) учёт о товарах

2) Потребительская стоимость-

а) выражает возможность потребителя

б) учитывает рынок цен на определённый товар

в) возможность удовлетворять потребитель

3) Что изучает товароведение?

а) рынок труда

б) продукты труда

в) использование товаров

4) Основные задачи товароведения (выбрать 2 варианта)

а) материалы для производства

б) исследование и разработка

в) формирование и проявление потребительской стоимости

5) Ассортимент-это

- а) вид товаров
- б) совокупность товаров
- в) объединение товаров по группам
- б) Структура ассортимента
- а) процентное соотношение совокупностей изделий к группам товаров
- б) процентное соотношение между общим кол-вом товаров и их групп
- в) процентное соотношение определенных изделий к их общему количеству
- 7) Формирование ассортимента-...
- а) классификация товаров по группам, видам, спросу
- б) подбор товаров по группам, видам, спросу
- в) подбор товара только по спросу потребителя
- 8) Основные причины обновления ассортимента-... (выбрать несколько)
- а) увеличение количества потребителей
- б) появление (замена) устаревших товаров
- в) повышение качества и конкурентоспособности
- 9) Факторы влияющие на формирование ассортимента (выбрать 2 варианта)
- а) рентабельность
- б) спрос
- в) качество товаров
- г) предложение
- 10) Количество товарных линий- это...
- а) ширина товарной номенклатуры
- б) длина товарной номенклатуры
- в) глубина товарной номенклатуры
- 11) Мерой потребительской стоимости является...
- а) требование к товарам
- б) качество
- в) % удовлетворения
- 12) Фактор влияющий на формирование качества товара
- а) особенности управления и ценообразования
- б) эффективность производства
- в) изучение рынка труда
- 13) Фактор стимулирующий качество товаров
- а) разработка требований к товарам
- б) контроль готовой продукции
- в) материальная заинтересованность работников
- 14) Фактор способствующий сохранению качества товаров
- а) условия транспортирования
- б) санкции за производство некачественной продукции
- в) качество проектирования и конструирования
- 15) На сколько групп можно подразделить факторы обеспечивающие качество товаров
- а) 1
- б) 3

в) 5

16) Какой термин определяется, как совокупность свойств продукции, обуславливающая её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с назначением

а) свойство

б) категория

в) качество

17) Для того чтобы полно удовлетворять потребности, необходимо на стадии разработки сформулировать...

а) ассортимент

б) качество

в) требование к товарам

18) Факторы: условия хранения, условия реализации, тех. помощь в обслуживании относятся к...

а) факторы обеспечивающие качество товаров

б) факторы способствующие сохранению качества товаров

в) факторы стимулирующие качество товаров

19) Управление качеством может осуществляться через

а) формирование, стимулирование и сохранение

б) стимулирование, контроль готовой продукции, качество изготовления

в) формирование, сохранение и маркировка

20) Какой термин тесно связан с требованиями

а) условия

б) свойства

в) качество

11.2. Оценочные средства текущего контроля

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ (ПК-6, ПК-19)

1. Назначение информации о товарах. Виды информации. Разновидности товара.

2. Общие требования и содержание маркировки потребительской и транспортной тары.

3. Оценка качества товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров

4. Национальная система стандартизации

5. Признание результатов сертификации и расширение международной торговли

6. Сертификация продукции и услуг: сущность понятия, правовые основы

7. Статистические методы обеспечения качества и их стандартизация

8. Государственный реестр продукции и услуг

9. Штриховое кодирование

10. Знаки товарной информации.

11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме зачета)

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине является **зачет**, который проводится в **устной** форме.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятиях питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: основные стандарты качества, Виды и формы товарной информации; основные способы документооборота по производству на предприятиях питания	Этап формирования знаний и навыков
		Уметь: определять виды и формы товарной информации; использовать современную нормативную технологическую документацию	
		Владеть: знаниями по использованию основной нормативной и технологической документации на предприятиях по производству продукции питания	
		Уметь: систематизировать и обобщать информацию	
ПК-19	Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	Этап формирования умений
		Уметь: применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг	
		Владеть: методами анализа информации, содержащейся в маркировке; методом идентификация, достоверности, достаточности и доступности; знаниями нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
<p>ПК-6 ПК-19</p>	<p>Тема 1.1. Виды и формы товарной информации Тема 1.2. Маркировка товаров Тема 2.1 Товарно-сопроводительные документы Тема 2.2 Эксплуатационная документация</p>	<p>Реферат, доклад, тестирование, лабораторные работы, зачет</p>	<p>1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов; 2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения -7-8 баллов; 3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей допускает неточности недостаточно правильны формулировки, нарушается последовательность изложения программного материала - 5-6 баллов; 4) обучающийся не знает значительной части программного материала допускает существенные ошибки -0-4 балла.</p> <p>От 0 до 10 баллов</p>

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ВАРИАНТ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа по дисциплине (модулю) «Товароведение продовольственных товаров» не предусмотрена.

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ВАРИАНТ ТЕСТОВ

- 11) Ассортимент-это
- а) вид товаров
 - б) совокупность товаров
 - в) объединение товаров по группам
- б) Структура ассортимента
- а) процентное соотношение совокупностей изделий к группам товаров
 - б) процентное соотношение между общим кол-вом товаров и их групп
 - в) процентное соотношение определенных изделий к их общему количеству
- 2) Формирование ассортимента-...
- а) классификация товаров по группам, видам, спросу
 - б) подбор товаров по группам, видам, спросу
 - в) подбор товара только по спросу потребителя
- 3) Основные причины обновления ассортимента-... (выбрать несколько)
- а) увеличение количества потребителей
 - б) появление (замена) устаревших товаров
 - в) повышение качества и конкурентоспособности
- 4) Факторы влияющие на формирование ассортимента (выбрать 2 варианта)
- а) рентабельность
 - б) спрос
 - в) качество товаров
 - г) предложение
- 5) Количество товарных линий- это...
- а) ширина товарной номенклатуры
 - б) длина товарной номенклатуры
 - в) глубина товарной номенклатуры
- б) Мерой потребительской стоимости является...
- а) требование к товарам
 - б) качество
 - в) % удовлетворения
- 7) Фактор влияющий на формирование качества товара
- а) особенности управления и ценообразования
 - б) эффективность производства
 - в) изучение рынка труда
- 8) Фактор стимулирующий качество товаров
- а) разработка требований к товарам
 - б) контроль готовой продукции
 - в) материальная заинтересованность работников
- 9) Фактор способствующий сохранению качества товаров
- а) условия транспортирования
 - б) санкции за производство некачественной продукции

- в) качество проектирования и конструирования
- 10) На сколько групп можно подразделить факторы обеспечивающие качество товаров
- а) 1
 - б) 3
 - в) 5
- 11) Какой термин определяется, как совокупность свойств продукции, обуславливающая её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с назначением
- а) свойство
 - б) категория
 - в) качество
- 12) Для того чтобы полно удовлетворять потребности, необходимо на стадии разработки сформулировать...
- а) ассортимент
 - б) качество
 - в) требование к товарам
- 13) Факторы: условия хранения, условия реализации, тех. помощь в обслуживании относятся к...
- а) факторы обеспечивающие качество товаров
 - б) факторы способствующие сохранению качества товаров
 - в) факторы стимулирующие качество товаров
- 14) Управление качеством может осуществляться через
- а) формирование, стимулирование и сохранение
 - б) стимулирование, контроль готовой продукции, качество изготовления
 - в) формирование, сохранение и маркировка
- 15) Какой термин тесно связан с требованиями
- а) условия
 - б) свойства
 - в) качество

ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

1. Что понимают под показателем качества продукции?
2. Какие существуют методы оценки качества пищевой продукции?
3. Как осуществляется органолептическая оценка качества пищевой продукции?
4. Что такое экспертный метод определения качества продукции?
5. Как влияет нарушение условий транспортирования и режима на качество пищевых продуктов и сырья?
6. Каким требованиям должна отвечать тара и упаковка?
7. Какие существуют способы консервирования пищевых продуктов и сырья?
8. Какие меры применяют для устранения причин развития микроорганизмов?

9. С какой целью проводится экспертиза товаров?
10. Виды экспертизы.
11. Понятие сертификации продукции.
12. Обязательная и добровольная сертификация.
13. Что такое маркировка товаров?
14. Какие основные потребительские свойства товаров указываются в потребительской товарной информации?
15. Перечислите виды товарной информации.
16. Какие вам известны знаки товарной информации?
17. Что такое штриховое кодирование?

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМА

Коллоквиумы по курсу «Товароведение продовольственных товаров» не предусмотрены.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Товар как объект коммерческой деятельности и средство удовлетворения потребностей
2. Штриховое кодирование: назначение, виды информации, заложенные в штриховое кодирование
3. Маркировка на упаковке. Виды маркировки.
4. Ассортимент товаров: его виды и показатели.
5. Качество товаров: понятие, показатели. Уровень качества.
6. Международная стандартизация
7. Сертификация импортной и отечественной продукции
8. Международная коммерция и единство измерений
9. Методологические основы экспертизы в экономике
10. Эксплуатационная документация.

ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)

Курсовые проекты по курсу «Товароведение продовольственных товаров» не предусмотрены

ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ К ЗАЧЕТУ

1. Современные стандарты качества.
2. Функции маркировки товаров.
3. Основные знаки товарной информации.
4. Классификация и кодирование продовольственных товаров.
5. Понятие, виды и показатели ассортимента товаров.
4. Физические свойства пищевых продуктов, их влияние на качество, сохраняемость и транспортирование пищевых продуктов.
5. Понятие и характеристики качества продовольственных товаров.
6. Факторы формирования и сохранения качества пищевых продуктов.
7. Понятие и характеристика потребительских свойств продовольственных товаров.
8. Методы оценки качества продовольственных товаров.

9. Понятие, цели, задачи и принципы экспертизы маркировки.
10. Виды, объекты и субъекты экспертизы маркировки.
11. Средства и методы экспертизы маркировки.
12. Товарно-сопроводительные документы, носители и состав маркировки, группы информационных знаков
13. Производственная маркировка. Носители производственной маркировки.
14. Товарная маркировка. Носители торговой маркировки
15. Структура маркировки. Информационные знаки
16. Товарные знаки. Их классификация
17. Знаки соответствия и качества
18. Штриховой код. Классификации штрихового кода.
19. Размерные знаки. Эксплуатационные знаки.
20. Манипуляционные, предупредительные, экологические знаки.
21. Маркировка грузов. Виды маркировки: товарная, отправительская, транспортная, специальная
22. Нормативные документы, регламентирующие требования маркировке грузов.
23. Маркировка однородных групп продовольственных товаров.
24. Маркировка однородных групп неоднородных товаров.
25. Особенности и специфика маркировки отдельных видов продовольственных товаров, отечественного и импортного производства.

12. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/ п	Содержание изменени я	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			