МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)

_____ Г.В. Павлятенко

«10» апреля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.13 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ Системы управления качеством и безопасностью товаров на этапах товародвижения

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль):	Товароведение и экспертиза товаров в таможенном деле и сфере обращения
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2026
Общая трудоемкость:	144 часов/4 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2026 г.

Программу составил(и):
дэн профессор Денисова Ирина Петровна

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Системы управления качеством и безопасностью товаров на этапах товародвижения"
разработана на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 г. протокол № 9 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985),

Руководитель ОПОП
д.э.н. профессор Денисова И.П. 

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 10 апреля 2026 г. № 8
И.о. зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель и задачи дисциплины Системы управления качеством и безопасностью товаров на этапах товародвижения
Цель дисциплины — сформировать у вас комплекс знаний и навыков по созданию, внедрению и контролю систем управления, которые гарантируют качество и безопасность товаров на всем пути от производителя до потребителя.

1.2. Задачи:

Задачи:
1. Изучение нормативной базы: Освоение законов, техрегламентов (ТР ТС) и международных стандартов (ISO, HACCP), регулирующих безопасность товаров.
2. Оценка рисков: Научиться выявлять «слабые места» на этапах транспортировки и хранения, где качество товара может пострадать.
3. Проектирование систем управления: Изучение принципов построения СМК (Систем менеджмента качества).
4. Контроль товародвижения: Изучение методов прослеживаемости товаров и правил документального сопровождения.
5. Предотвращение брака: Разработка мер, которые помогают избежать появления опасной или некачественной продукции в продаже.
6. Аудит и сертификация: Понимание того, как проводятся проверки систем управления и подтверждается соответствие товаров установленным требованиям.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: "Системы управления качеством и безопасностью товаров на этапах товародвижения"

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Правовое регулирование профессиональной деятельности	4	УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
2	Теория менеджмента	4	УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3
3	Товарный менеджмент	5	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Технологическая (проектно-технологическая) практика	6	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-8.4, УК-8.5, УК-8.6, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3, УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	4	4	4	4
Лабораторные	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8

Самостоятельная работа под руководством преподавателя	60	60	60	60
Итого ауд.	20	20	20	20
Контактная работа	80	80	80	80
Сам. работа	10	10	10	10
Часы на контроль	54	54	54	54
Итого	144	144	144	144

Вид промежуточной аттестации:
Экзамен 6 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ОПК-3:Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции

ОПК-3.1: Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности

ОПК-3.2: Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы

ОПК-3.3: Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности

ОПК-4:Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы

ОПК-4.1: Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров

ОПК-4.2: Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества

ОПК-4.3: Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часы	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Виды контроля
	Раздел 1.1. Теоретические и правовые основы						
1.1	**Тема 1. Теоретические и правовые основы.** **Содержание: Нормативная база: Изучение ФЗ «О техническом регулировании», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», технических регламентов ЕАЭС и стандартов серии ISO.** **Категории качества и безопасности: Определение критериев оценки, идентификация товаров и методы выявления фальсификации.** **- Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности** **- Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров** **/Лек/**	6	1	0	0	ОПК-3.1,ОПК-4.1	Устный опрос.

1.2	**Практическая работа по теме 1:Тема 1. Теоретические и правовые основы.** **- Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы** **- Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества** **- Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности** **- Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы** **/Пр/**	6	4	0	0	ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе. тестирование.
1.3	**Тема 1. Теоретические и правовые основы.** **Содержание: Нормативная база: Изучение ФЗ «О техническом регулировании», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», технических регламентов ЕАЭС и стандартов серии ISO.** **Категории качества и безопасности: Определение критериев оценки, идентификация товаров и методы выявления фальсификации.** **- Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности** **- Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров** **- Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы** **- Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области**	6	15	0	0	ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества **- Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности** **- Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы** **/СРП/**						
1.4	**Тема 1. Теоретические и правовые основы.** **Содержание: Нормативная база: Изучение ФЗ «О техническом регулировании», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», технических регламентов ЕАЭС и стандартов серии ISO.** **Категории качества и безопасности: Определение критериев оценки, идентификация товаров и методы выявления фальсификации.** **- Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности** **- Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров** **- Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы** **- Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества** **- Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности** **- Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом**	6	4	0	0	ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	товаров, товарного менеджмента и экспертизы /Ср/						
	Раздел 2.2. Системы менеджмента						
2.1	**Тема 2. Системы менеджмента. Содержание: Системы управления качеством (СМК): Внедрение принципов ISO 9001. Обеспечение безопасности (HACCP/ХАССП): Изучение 7 принципов ХАССП, анализ критических контрольных точек на этапах транспортировки и хранения. Системы ISO 22000: Интеграция менеджмента безопасности в цепь поставок. - Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности - Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров /Лек/**	6	1	0	0	ОПК-3.1,ОПК-4.1	Устный опрос.
2.2	**Практическая работа по Тема 2. Системы менеджмента. - Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы - Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества - Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности - Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы /Пр/**	6	4	0	0	ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе. тестирование.
2.3	**Тема 2. Системы менеджмента. Содержание: Системы управления качеством (СМК): Внедрение принципов ISO 9001. Обеспечение безопасности (HACCP/ХАССП): Изучение 7 принципов ХАССП, анализ**	6	15	0	0	ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	критических контрольных точек на этапах транспортировки и хранения. Системы ISO 22000: Интеграция менеджмента безопасности в цепь поставок. - Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности - Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров - Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы - Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества - Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности - Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы /СРП/						
2.4	**Тема 2. Системы менеджмента. Содержание: Системы управления качеством (СМК): Внедрение принципов ISO 9001. Обеспечение безопасности (HACCP/ХАССП): Изучение 7 принципов ХАССП, анализ критических контрольных точек на этапах транспортировки и хранения. Системы ISO 22000: Интеграция менеджмента безопасности в цепь поставок. - Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности - Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом**	6	2	0	0	ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	товаров, факторы формирования и управления качеством товаров **- Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы** **- Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества** **- Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности** **- Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы** **/Ср/**						
	Раздел 3.3. Управление качеством на этапах товародвижения						
3.1	**Тема 3. Управление качеством на этапах товародвижения.** **Содержание: Приемка товаров: Организация входного контроля, методы отбора проб и оценки товарных партий.** **Хранение: Регулирование температурно-влажностного режима, изучение климатических и технических факторов, влияющих на сохраняемость.** **Транспортировка: Требования к таре, упаковке и специализированному транспорту (например, рефрижераторам).** **Предреализационная подготовка: Маркировка (включая штрихкодирование и систему «Честный знак») и выявление дефектов перед выкладкой.** **- Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности** **- Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров** **/Лек/**	6	1	0	0	ОПК-3.1,ОПК-4.1	Устный опрос.
3.2	**Лабораторная работа по Тема 3. Управление качеством на этапах**	6	4	0	0	ОПК-3.2,ОПК-	Отчет по лабораторной работе. тестирование.

	товародвижения. **- Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы** **- Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества** **- Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности** **- Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы** **/Лаб/**					3.3,ОПК-4.2,ОПК-4.3	
3.3	**Тема 3. Управление качеством на этапах товародвижения.** **Содержание: Приемка товаров: Организация входного контроля, методы отбора проб и оценки товарных партий.** **Хранение: Регулирование температурно-влажностного режима, изучение климатических и технических факторов, влияющих на сохраняемость.** **Транспортировка: Требования к таре, упаковке и специализированному транспорту (например, рефрижераторам).** **Предреализационная подготовка: Маркировка (включая штрихкодирование и систему «Честный знак») и выявление дефектов перед выкладкой.** **- Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности** **- Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров** **- Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей**	6	15	0	0	ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	нормативно-правовой базы - Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества - Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности - Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы /СРП/						
3.4	**Тема 3. Управление качеством на этапах товародвижения. Содержание: Приемка товаров: Организация входного контроля, методы отбора проб и оценки товарных партий. Хранение: Регулирование температурно-влажностного режима, изучение климатических и технических факторов, влияющих на сохраняемость. Транспортировка: Требования к таре, упаковке и специализированному транспорту (например, рефрижераторам). Предреализационная подготовка: Маркировка (включая штрихкодирование и систему «Честный знак») и выявление дефектов перед выкладкой. - Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности - Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров - Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы - Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента**	6	2	0	0	ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	качества **- Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности** **- Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы** **/Ср/**						
	Раздел 4.4. Контроль и минимизация потерь						
4.1	**Тема 4. Контроль и минимизация потерь.** **Содержание: Методы контроля: Органолептический и физико-химический анализ. Товарные потери: Классификация (естественная убыль, предреализационные потери), способы их предупреждения и документальное оформление. Прослеживаемость: Системы мониторинга перемещения продукции для возможности оперативного отзыва некачественного товара.** **- Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности** **- Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров** **/Лек/**	6	1	0	0	ОПК-3.1,ОПК-4.1	Устный опрос.
4.2	**Лабораторная работа по Теме 4. Контроль и минимизация потерь.** **- Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы** **- Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества** **- Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности** **- Владеет навыками обоснования**	6	4	0	0	ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по лабораторной работе. тестирование.

	организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы /Лаб/						
4.3	**Тема 4. Контроль и минимизация потерь. Содержание: Методы контроля: Органолептический и физико-химический анализ. Товарные потери: Классификация (естественная убыль, предреализационные потери), способы их предупреждения и документальное оформление. Прослеживаемость: Системы мониторинга перемещения продукции для возможности оперативного отзыва некачественного товара.** **- Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности** **- Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров** **- Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы** **- Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества** **- Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности** **- Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы /СРП/**	6	15	0	0	ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
4.4	**Тема 4. Контроль и минимизация потерь. Содержание: Методы контроля: Органолептический и физико-химический анализ. Товарные потери: Классификация (естественная убыль,**	6	2	0	0	ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	предреализационные потери), способы их предупреждения и документальное оформление. Прослеживаемость: Системы мониторинга перемещения продукции для возможности оперативного отзыва некачественного товара. **- Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности** **- Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров** **- Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы** **- Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества** **- Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности** **- Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы** **/Ср/**						
	Раздел 5.Экзамен.						
5.1	**Подготовка и проведение экзамена.** **- Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности** **- Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров** **- Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы**	6	54	0	0	ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к экзамену. Итоговое тестирование.

	- Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества **- Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности** **- Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы** **/Экзамен/**						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Проектная технология

Стандартизированный метод оценки знаний, умений, навыков учащихся, который помогает выявить и сформировать индивидуальный темп обучения, пробелы в текущей итоговой подготовке

Технологии математической статистики

Методы сбора и обработки статистической информации для получения научных и практических выводов

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

Технология развития критического мышления

Технология направлена на развитие ученика, основными показателями которого являются оценочность, открытость новым идеям, собственное мнение и рефлексия собственных суждений

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.

СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.

Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.

В Университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием уровней их сформированности

ОПК-3:Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции

Недостаточный уровень:

Знает основы правового регулирования товароведной деятельности

Умеет осуществлять профессиональную деятельность

Владеет навыками применения действующих документов

Пороговый уровень:

Знает основы правового регулирования товароведной деятельности в сфере профессиональной деятельности

Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами

Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов

Продвинутый уровень:

Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов

Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения

Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов

Высокий уровень:

Знает основы правового регулирования товароведной деятельности, требования нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности

Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с правовыми нормами, обосновывать профессиональные решения с использованием действующей нормативно-правовой базы

Владеет навыками применения действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере профессиональной деятельности

ОПК-4:Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы

Недостаточный уровень:

Знает принципы формирования ассортиментом товаров

Умеет анализировать ассортимент товаров

Владеет навыками управления ассортиментом товаров

Пороговый уровень:

Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров

Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента

Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сфере ассортиментом товаров

Продвинутый уровень:

Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования

Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмент

Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров

Высокий уровень:

Знает принципы формирования и методы управления ассортиментом товаров, факторы формирования и управления качеством товаров

Умеет анализировать ассортимент товаров для разработки эффективных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента, анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества

Владеет навыками обоснования организационно-управленческих решений в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы

6.2. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи

знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины (модуля); - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины (модуля); - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины (модуля); - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам; - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

6.3. Оценочные средства текущего контроля

Тема 1. Теоретические и правовые основы.

Вопросы к устному опросу:

1. Какие ключевые положения закреплены в Федеральном законе «О техническом регулировании»?
2. Какова основная цель Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29 ФЗ?
3. Какие виды продукции подпадают под действие ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»? Приведите 3–4 примера.
4. В чём состоит роль технических регламентов ЕАЭС в обеспечении качества и безопасности продукции?
5. Какие преимущества даёт предприятиям сертификация по стандарту ISO 22000?
6. Сравните цели и область применения стандартов ISO серии 9000 и ISO 22000. В чём их принципиальные различия?
7. Какие международные стандарты в сфере безопасности пищевой продукции, помимо ISO 22000, вы знаете? Кратко охарактеризуйте один из них (например, HACCP, FSSC 22000, IFS Food или BRC Food).
8. Как соотносятся между собой национальные стандарты РФ и технические регламенты ЕАЭС? Могут ли они противоречить друг другу? Обоснуйте ответ.
9. Какие органы в РФ отвечают за контроль соблюдения требований к качеству и безопасности пищевых продуктов? Назовите не менее трёх и кратко опишите их функции.

Тесты для контроля знаний по теме:

1. В каком году был принят ФЗ «О техническом регулировании»?
а) 1999;
б) 2000;
в) 2002;
г) 2004.
2. Какие стандарты серии ISO наиболее часто применяются в сфере управления качеством пищевых продуктов?
а) ISO 9001 и ISO 22000;
б) ISO 14000 и ISO 45000;
в) ISO 50001 и ISO 31000;
г) ISO 27001 и ISO 13485.

3. Что является основной целью принятия ТР ТС 021/2011?
а) регулирование цен на пищевые продукты;
б) защита жизни и здоровья человека;
в) стимулирование экспорта пищевой продукции;
г) упрощение таможенных процедур.

4. Какой из методов НЕ используется для выявления фальсификации пищевых продуктов?

5. Какие сведения обязательно должны содержаться на маркировке пищевой продукции согласно ТР ТС?
а) наименование продукта, состав, дата изготовления, срок годности;
б) только наименование и цена;
в) рекламный слоган и логотип производителя;
г) информация о рекламных акциях.

6. Что регулирует ФЗ «О техническом регулировании»?
а) отношения в сфере установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации;
б) вопросы налогообложения предприятий пищевой промышленности;
в) трудовые отношения на предприятиях пищевой отрасли;
г) правила рекламы пищевых продуктов.

7. Что такое «прослеживаемость» пищевой продукции согласно ТР ТС 021/2011?
а) возможность отследить путь продукта от производителя до потребителя;
б) право потребителя на возврат товара;
в) система скидок для постоянных покупателей;
г) метод упаковки продукции.

8. Какие продукты подлежат государственной регистрации согласно ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»?
а) все пищевые продукты без исключения;
б) только импортные продукты;
в) новые пищевые продукты и продукты, впервые ввозимые в РФ;
г) только органические продукты.

9. Что НЕ является основанием для запрета обращения пищевой продукции на рынке?
а) отсутствие маркировки с необходимой информацией;
б) истечение срока годности;
в) наличие сертификата соответствия;
г) факт фальсификации.

10. Какой орган осуществляет контроль за соблюдением требований технических регламентов ЕАЭС?
а) Министерство финансов РФ;
б) Роспотребнадзор и другие уполномоченные органы;
в) Федеральная налоговая служба;
г) Центральный банк РФ.

Практическая работа по теме 1:
Задание1: Изучение ФЗ «О техническом регулировании», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», технических регламентов ЕАЭС и стандартов серии ISO.
Задание 2: Изучение критериев оценки, идентификация товаров и методы выявления фальсификации.

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. Какой федеральный закон регулирует отношения в области организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека?
а) ФЗ «О защите прав потребителей»;
б) ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
в) ФЗ «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения»;
г) ФЗ «Об обращении лекарственных средств».

2. Какой документ устанавливает обязательные требования к безопасности пищевой продукции в странах ЕАЭС?
а) ГОСТ Р;
б) Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС);
в) СанПиН;
г) Свод правил.

3. Какой технический регламент ЕАЭС регулирует безопасность пищевой продукции?
а) ТР ТС 007/2011;
б) ТР ТС 021/2011;
в) ТР ТС 033/2013;
г) ТР ТС 015/2011.

4. Что из перечисленного НЕ относится к критериям оценки качества пищевых продуктов?
а) органолептические показатели;
б) физико химические показатели;
в) количество рекламных материалов о продукте;
г) микробиологические показатели.

5. Что означает термин «фальсификация» в контексте пищевых продуктов?
а) улучшение качества продукта за счёт добавления полезных компонентов;
б) умышленное изменение состава или свойств продукта с целью обмана потребителя;

г) использование натуральных ингредиентов.

Вопросы к самоподготовке:
1. Дайте определения понятий «качество пищевых продуктов» и «безопасность пищевых продуктов» согласно ФЗ № 29.
2. Какие характеристики входят в понятие «пищевая ценность пищевого продукта»?
3. Что такое «фальсифицированные пищевые продукты» с точки зрения законодательства? Приведите два примера фальсификации разных видов продуктов.
4. Какие методы используются для выявления фальсификации пищевых продуктов? Кратко опишите один физико химический и один органолептический метод.
5. Что включает в себя процедура идентификации пищевых продуктов? Каковы её основные цели?
6. Какие документы подтверждают качество и безопасность партии пищевых продуктов? Перечислите не менее трёх и укажите, какая информация в них должна содержаться.
7. Какие опасные факторы (биологические, химические, физические) могут угрожать безопасности пищевой продукции на разных этапах её жизненного цикла? Приведите по одному примеру для каждой группы.
8. В чём суть принципов НАССР и как они помогают обеспечить безопасность пищевой продукции?
9. Какие критерии используются для оценки качества непродовольственных товаров? Приведите 3–4 примера критериев для разных категорий товаров (например, одежда, бытовая техника, строительные материалы).
10. Как влияет соблюдение международных стандартов (например, ISO) на конкурентоспособность российской продукции на внешних рынках? Приведите один конкретный пример.

Тема 2. Системы менеджмента.
Вопросы к устному опросу:
1. Что такое система менеджмента качества (СМК) и какие цели она преследует?
2. Назовите ключевые принципы менеджмента качества, закреплённые в стандарте ISO 9001.
3. Какие основные требования предъявляет стандарт ISO 9001 к организации?
4. Сколько этапов внедрения СМК на предприятии согласно ISO 9001?
5. Какова роль руководства организации в построении и поддержании эффективной СМК?
6. Что включает в себя процесс документирования СМК? Приведите примеры ключевых документов.
7. В чём заключается суть процессного подхода в рамках ISO 9001? Приведите пример бизнес процесса и его составляющих.
8. Как проводится внутренний аудит СМК? Какова его цель и периодичность?
9. Каковы преимущества сертификации по ISO 9001 для компании? Приведите 3–4 примера.
10. Какие типичные ошибки возникают при внедрении ISO 9001 и как их избежать?

Тесты для контроля знаний по теме:
1. Какой стандарт устанавливает требования к системам менеджмента качества?
а) ISO 14000
б) ISO 9001
в) ISO 45001
г) ISO 27001

2. Какой принцип ХАССП связан с созданием системы наблюдения за ККТ?
а) Принцип 1
б) Принцип 2
в) Принцип 4
г) Принцип 7

3. На каком этапе цепи поставок могут быть выявлены критические контрольные точки?
а) Только на этапе производства
б) Только на этапе реализации
в) На любом этапе, включая транспортировку и хранение
г) Только на этапе упаковки

4. Что является обязательным требованием ISO 22000 в отношении обмена информацией?
а) Обмен только внутри организации
б) Интерактивный обмен информацией внутри организации и вдоль цепи создания пищевой продукции
в) Отсутствие обмена информацией с поставщиками
г) Ограничение обмена информацией с клиентами

5. Какой принцип ХАССП требует документирования всех процедур и отчётов?
а) Принцип 5
б) Принцип 6
в) Принцип 7
г) Принцип 2

6. Что включает анализ риска в системе ХАССП (принцип 1)?
а) Игнорирование потенциальных опасностей
б) Выявление опасных факторов и оценка риска
в) Установление корректирующих действий

г) Учёт рабочего времени сотрудников

8. Какие организации обязаны внедрять систему ХАССП согласно ТР ТС 021/2011?
а) Только крупные производители
б) Все организации, связанные с пищевой продукцией (производство, хранение, транспортировка и т.д.)
в) Только розничные магазины
г) Только предприятия общественного питания

9. Что такое программы обязательных предварительных мероприятий (ППМП)?
а) Мероприятия по снижению рисков загрязнения продукции
б) Программы по обучению персонала
в) Документы для сертификации ISO 9001
г) Отчёты о финансовых результатах

10. Какой стандарт объединяет принципы ХАССП и требования к менеджменту качества?
а) ISO 9001
б) ISO 22000
в) ГОСТ Р ИСО 19011
г) ТР ТС 004/2011

Практическая работа по теме 2:
Задание1: Изучение системы управления качеством (СМК): Внедрение принципов ISO 9001. Системы ISO 22000: Интеграция менеджмента безопасности в цепь поставок.
Задание 2: Изучение 7 принципов ХАССП, анализ критических контрольных точек на этапах транспортировки и хранения.

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. Что является основной целью внедрения СМК согласно ISO 9001?
а) Снижение затрат на производство
б) Обеспечение стабильного качества продукции и услуг
в) Увеличение числа сотрудников
г) Расширение ассортимента продукции

2. Сколько принципов включает система ХАССП?
а) 5
б) 6
в) 7
г) 8

3. Что означает термин «критическая контрольная точка» (ККТ) в системе ХАССП?
а) Этап производства, где не требуется контроль
б) Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском
в) Период времени для проведения аудита
г) Документ, описывающий процедуры безопасности

4. Какой принцип ХАССП предполагает установление параметров, при которых процесс считается контролируемым?
а) Принцип 1 (анализ риска)
б) Принцип 2 (определение ККТ)
в) Принцип 3 (установление критических пределов)
г) Принцип 4 (система мониторинга)

5. Что является ключевым элементом интеграции менеджмента безопасности в цепь поставок согласно ISO 22000?
а) Отсутствие обмена информацией между участниками цепи
б) Взаимодействие и обмен информацией вдоль всей цепи создания пищевой продукции
в) Изоляция производственных процессов
г) Отказ от программ предварительных мероприятий

Вопросы к самоподготовке:
1. Что означает аббревиатура ХАССП (HACCP) и какова его основная цель?
2. Перечислите 7 принципов системы ХАССП и кратко раскройте суть каждого.
3. Что такое критическая контрольная точка (ККТ)? Приведите 2–3 примера ККТ на этапе производства пищевой продукции.
4. Как проводится анализ опасностей в рамках системы ХАССП? Какие виды опасностей выделяют?
5. Опишите процедуру выявления и оценки критических контрольных точек (ККТ) на этапах транспортировки пищевой продукции. Какие факторы нужно учитывать?
6. Какие меры контроля и мониторинга применяются на этапе хранения продуктов для соблюдения требований ХАССП?
7. Как документируются результаты мониторинга ККТ? Приведите пример формы журнала контроля.
8. Что подразумевается под корректирующими действиями в системе ХАССП? Приведите пример корректирующего действия для нарушения температурного режима при хранении.
9. Какова роль обучения персонала в успешной реализации ХАССП на всех этапах цепи поставок?

3. Перечислите основные разделы стандарта ISO 22000 и кратко охарактеризуйте каждый.
4. Как ISO 22000 интегрирует принципы ХАССП в общую систему менеджмента?
5. Что включает в себя концепция «цепи поставок» в контексте ISO 22000? Назовите ключевые этапы цепи поставок, требующие контроля безопасности.
6. Как обеспечивается взаимодействие между участниками цепи поставок для соблюдения требований ISO 22000? Приведите пример обмена информацией между производителем и логистической компанией.
7. Какова роль риск менеджмента в системе ISO 22000? Как риски анализируются и минимизируются на разных этапах цепи поставок?
8. Опишите цикл PDCA («Планируй — Делай — Проверяй — Действуй») в контексте ISO 22000. Как он применяется для непрерывного улучшения системы безопасности?
9. Какие преимущества даёт компании сертификация по ISO 22000 с точки зрения выхода на новые рынки и доверия потребителей?
10. Сравните подходы ISO 9001 и ISO 22000 к управлению процессами. В чём их сходства и различия применительно к пищевой отрасли?

Тема 3. Управление качеством на этапах товародвижения.

Вопросы к устному опросу:
1. Что такое входной контроль товаров и какова его основная цель?
2. Какие нормативные документы регламентируют процедуру приёмки товарных партий в РФ?
3. В чём разница между сплошным и выборочным контролем при приёмке?
4. Какие критерии используются для оценки качества товарной партии при входном контроле (например, соответствие спецификации, целостность упаковки, сроки годности)?
5. Какие действия должна предпринять организация, если при приёмке выявлена партия товара с дефектами? Каков порядок оформления претензий?
6. Какие основные климатические факторы (параметры микроклимата) влияют на сохраняемость большинства товаров?
7. Что подразумевается под «температурно влажностным режимом» хранения и как его регулируют на складе?
8. Как технические факторы склада (тип вентиляции, материалы стен и полов, система освещения) могут влиять на качество хранимых товаров? Приведите конкретные примеры.
9. Почему для некоторых товаров (например, лекарств или электроники) критически важен контроль не только температуры, но и относительной влажности воздуха?
10. Какие современные технологии (датчики, системы мониторинга) помогают поддерживать оптимальные условия хранения?

Тесты для контроля знаний по теме:
1. Какой документ регламентирует правила приёмки товаров по качеству?
а) договор поставки;
б) инструкция П 6;
в) инструкция П 7;
г) накладная и счёт фактура.

2. Какой метод отбора проб применяется для однородной товарной партии?
а) случайный отбор;
б) систематический отбор;
в) многоступенчатый отбор;
г) все перечисленные методы.

3. Оптимальная относительная влажность воздуха для хранения большинства продовольственных товаров составляет:
а) 30–40 %;
б) 50–60 %;
в) 70–80 %;
г) 90–100 %.

4. Какой фактор наиболее сильно влияет на сохраняемость свежих овощей и фруктов при хранении?
а) освещённость;
б) температура;
в) скорость движения воздуха;
г) атмосферное давление.

5. Какой вид транспорта обязателен для перевозки скоропортящихся продуктов на дальние расстояния?
а) тентованный грузовик;
б) изотермический фургон;
в) рефрижератор;
г) открытый бортовой транспорт.

6. Какая тара наиболее подходит для транспортировки стеклянной посуды?
а) картонные коробки без внутренней упаковки;

а) незначительное отклонение в цвете;
б) нарушение целостности упаковки;
в) нестандартный размер;
г) отсутствие дополнительной информации на этикетке.

9. Какова основная цель входного контроля при приёмке товаров?
а) подсчёт количества единиц товара;
б) проверка соответствия качества и количества условиям договора;
в) оформление сопроводительных документов;
г) размещение товара на складе.

10. Какой параметр обязательно контролируется при хранении сыпучих продуктов?
а) цвет;
б) влажность;
в) запах;
г) вкус..

Лабораторная работа по теме 3:
Задание1: Исследование процесса приемки товаров, хранения, транспортировки и предреализационной подготовки.

Тесты для контроля знаний по лабораторной работе:
1. В какой срок должен быть проведён входной контроль скоропортящихся товаров после их поступления?
а) в течение 24 часов;
б) в течение 48 часов;
в) в течение недели;
г) срок не регламентирован.

2. Какой метод оценки товарных партий предполагает проверку каждой единицы товара?
а) выборочный контроль;
б) сплошной контроль;
в) статистический контроль;
г) периодический контроль.

3. Какой температурный режим оптимален для хранения замороженных продуктов?
а) 0 ∘C;
б) −5 ∘C;
в) −18 ∘C;
г) −30 ∘C.

4. Какой климатический фактор может привести к образованию конденсата на товарах при хранении?
а) высокая температура;
б) низкая влажность;
в) резкие перепады температуры;
г) постоянное движение воздуха.

5. Какое требование предъявляется к рефрижераторам при перевозке охлаждённых продуктов?
а) поддержание температуры от +2 ∘C до +8 ∘C;
б) поддержание температуры ниже −10 ∘C;
в) отсутствие контроля температуры;
г) периодическое повышение температуры для вентиляции.

Вопросы к самоподготовке:
1. Почему требования к таре и упаковке при транспортировке отличаются от требований к ним при хранении?
2. Что такое рефрижераторный транспорт и для перевозки каких групп товаров он используется?
3. Какие ключевые требования предъявляются к специализированному транспорту для перевозки пищевых продуктов?
4. Как неправильная упаковка может повлиять на качество товара в процессе транспортировки? Приведите 3–4 примера.
5. Какие риски для качества товара возникают при нарушении температурного режима во время перевозки (например, при доставке замороженных продуктов)?
6. Почему важно обеспечить надёжную фиксацию груза внутри транспортного средства? Какие последствия могут быть при её отсутствии?
7. Вам нужно организовать перевозку партии хрупкой керамической плитки. Какие требования вы предъявите к упаковке, таре и транспортному средству?
8. Какова роль маркировки товара перед его выкладкой в торговом зале?
9. Что такое система «Честный знак» и какие товары в настоящее время подлежат обязательной маркировке в этой системе?
10. Зачем на товарах используют штрихкодирование? Какие преимущества это даёт бизнесу и покупателю?
11. Как автоматизация процессов (сканеры штрихкодов, терминалы сбора данных) помогает ускорить и повысить точность предреализационной подготовки?

Тема 4. Контроль и минимизация потерь.

Вопросы к устному опросу:
1. Что такое органолептический метод контроля? Перечислите его основные показатели.
2. В чём состоят преимущества и недостатки органолептического анализа по сравнению с физико химическим?
3. Какие виды продукции чаще всего проверяют органолептическим методом? Приведите 3–4 примера.
4. Что включает в себя физико химический анализ качества продукции? Назовите не менее трёх конкретных показателей, которые можно определить таким способом.
5. Когда органолептического контроля недостаточно и необходимо провести физико химический анализ? Обоснуйте свой выбор.
6. Какие нормативные документы регламентируют проведение физико химического анализа для разных видов продукции?
7. Какие приборы и оборудование обычно используют при физико химическом контроле качества? Кратко опишите назначение одного из них.
8. Дайте определение товарных потерь. На какие две основные группы они делятся по характеру утраты свойств товара?
9. Что такое естественная убыль? Приведите три примера процессов, приводящих к естественной убыли продукции.
10. Чем предреализационные потери отличаются от естественной убыли? Приведите по два примера каждого вида.

Тесты для контроля знаний по теме:
1. Какой метод контроля основан на оценке органолептических показателей (вкус, запах, цвет, консистенция)?
а) физико химический анализ;
б) органолептический анализ;
в) инструментальный метод;
г) статистический метод.

2. К какой категории товарных потерь относится усушка продуктов при хранении?
а) предреализационные потери;
б) ненормируемые потери;
в) естественная убыль;
г) технологические потери.

3. Какой документ оформляется при выявлении порчи или боя товара?
а) накладная;
б) счёт фактура;
в) акт о порче, бое, ломе товаров (код ОКУД 0903008);
г) договор поставки.

4. Что такое прослеживаемость продукции?
а) процесс маркировки товаров;
б) система мониторинга перемещения продукции для возможности оперативного отзыва некачественного товара;
в) метод физико химического анализа;
г) способ расчёта естественной убыли.

5. Какие потери списываются в пределах установленных норм при транспортировке?
а) потери от хищения;
б) потери при стихийных бедствиях;
в) потери в пределах норм естественной убыли;
г) потери из за халатности персонала.

6. Какой метод контроля включает измерение влажности, кислотности, плотности и других физико химических параметров?
а) органолептический метод;
б) визуальный осмотр;
в) физико химический анализ;
г) социологический опрос.

7. Что помогает предотвратить предреализационные потери?
а) увеличение сроков хранения;
б) небрежное обращение с товаром;
в) правильная подготовка товара к продаже (фасовка, упаковка, маркировка);
г) отсутствие контроля качества.

8. Как распределяются потери от естественной убыли между месяцами межинвентаризационного периода?
а) списываются единовременно в месяце инвентаризации;
б) равномерно распределяются между всеми месяцами периода (через начисление резерва);
в) не учитываются вовсе;
г) относятся на виновных лиц.

в) счёт 50 «Касса»;
г) счёт 60 «Расчёты с поставщиками и подрядчиками».

10. Что является основной целью систем мониторинга перемещения продукции?
а) усложнение документооборота;
б) возможность оперативного отзыва некачественного товара;
в) увеличение складских запасов;
г) сокращение числа поставщиков

Лабораторная работа по теме 4:
Задание1: Исследование органолептического и физико-химического методов анализа.
Задание 2: Исследование товарных потерь.

Тесты для контроля знаний по лабораторной работе:
1. Какой метод контроля предполагает использование органов чувств человека?
а) лабораторный анализ;
б) физико химический метод;
в) органолептический метод;
г) математическое моделирование.

2. Как называются потери, возникающие из за разлива, усушки, вымораживания?
а) ненормируемые потери;
б) предреализационные потери;
в) естественная убыль;
г) чрезвычайные потери.

3. Какой документ подтверждает факт недостачи или порчи товара при приёмке от поставщика?
а) акт по форме ОКУД 0903003;
б) договор купли продажи;
в) чек;
г) гарантийное письмо.

4. Что позволяет система прослеживаемости товаров?
а) увеличить сроки хранения;
б) оперативно отозвать некачественную продукцию;
в) снизить требования к упаковке;
г) отказаться от инвентаризации.

5. Какой способ помогает минимизировать естественную убыль?
а) нарушение условий хранения;
б) отсутствие контроля температуры и влажности;
в) соблюдение оптимальных условий хранения (температура, влажность, вентиляция);
г) частая пересортировка товаров.

Вопросы к самоподготовке:
1. Какие нормативные акты устанавливают нормы естественной убыли для различных категорий товаров? Укажите конкретные документы.
2. Какой пошаговый порядок действий при выявлении товарных потерь в ходе инвентаризации применяют?
3. Какие документы оформляют при обнаружении недостачи:во время приёмки товара от поставщика;в процессе хранения или реализации?Кратко укажите назначение каждого документа.
4. Каков порядок списания товарных потерь, укладывающихся в нормы естественной убыли? Как оформляют потери, превышающие эти нормы?
5. Как распределяется ответственность за товарные потери, если они возникли: по вине сотрудника; из за действий транспортной компании; вследствие стихийного бедствия?
6. Почему важно анализировать причины возникновения товарных потерь? Приведите два примера, как такой анализ может помочь снизить будущие убытки.
7. Что подразумевается под прослеживаемостью продукции? Почему она важна для контроля качества и минимизации потерь?
8. Какие задачи решает система мониторинга перемещения товаров на предприятии? Назовите минимум три задачи.
9. Опишите, как работает система прослеживаемости на примере отзыва партии некачественного продукта. Какие шаги предпринимаются?
10. Какие технологии и инструменты чаще всего используют для организации прослеживаемости? Приведите 2–3 примера с кратким пояснением их функций.

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену;
ОПК- 3
Задание 1
Расположите этапы жизненного цикла товара в соответствии с концепцией «петли качества» (ISO 9000):

1. Сбыт и распределение
2. Маркетинг и поиск рынка
3. Проектирование и разработка продукции
4. Утилизация после использования
5. Техническая помощь и обслуживание
Задание 2
Установите последовательность действий при разработке системы ХАССП (HACCP) на предприятии:
1. Определение критических контрольных точек (ККТ)
2. Проведение анализа опасностей
3. Установление критических пределов для каждой ККТ
4. Создание группы ХАССП
5. Разработка системы мониторинга

Задание 3
Определите порядок этапов контроля качества товаров при их приемке на склад:
1. Проверка сопроводительных документов
2. Отбор проб (образцов) для лабораторных испытаний
3. Внешний осмотр упаковки и маркировки
4. Принятие решения о соответствии товара и оформление акта
5. Проведение органолептической оценки
Задание 4
Расположите этапы цикла Деминга (PDCA) в правильном порядке:
1. Do (Выполнение)
2. Check (Проверка)
3. Plan (Планирование)
4. Act (Улучшение/Корректировка)
Задание 5
Установите последовательность уровней нормативных документов по качеству (от высшего к низшему):
1. Стандарты организации (СТО)
2. Технические регламенты (ТР ТС/ЕАЭС)
3. Национальные стандарты (ГОСТ Р)
4. Межгосударственные стандарты (ГОСТ)

Задание 6. Этапы жизненного цикла товара
Установите соответствие между этапом товародвижения и основной задачей управления качеством на этом этапе.
Этап Задача
1. Проектирование и разработка А. Обеспечение сохранности качества при перемещении
2. Закупка сырья и материалов Б. Установление требований к показателям безопасности
3. Транспортирование В. Входной контроль соответствия спецификациям
Задание 7. Инструменты контроля качества
Установите соответствие между методом контроля и его характеристикой.
Метод Характеристика
1. Органолептический А. Использование измерительных приборов и реактивов
2. Лабораторный Б. Проверка сопроводительных документов и сертификатов
3. Регистрационный В. Оценка с помощью органов чувств (вкус, запах, вид)
Задание 8. Нормативные документы
Установите соответствие между видом документа и его ролью в системе управления качеством.
Документ Роль
1. Технический регламент (ТР ТС) А. Стандарт организации для внутреннего пользования
2. ГОСТ Б. Обязательные требования безопасности на уровне закона
3. СТО В. Добровольный стандарт, фиксирующий требования к качеству
Задание 9. Системы менеджмента
Установите соответствие между международным стандартом и областью его регулирования.
Стандарт Область регулирования
1. ISO 9001 А. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
2. ISO 22000 (HACCP) Б. Общие требования к системам менеджмента качества
3. ISO 14001 В. Экологический менеджмент и безопасность среды
Задание 10. Дефекты товаров
Установите соответствие между видом дефекта и его критичностью для безопасности.
Вид дефекта Последствия
1. Критический дефект А. Снижает эстетическую ценность, использование возможно
2. Значительный дефект Б. Использование товара опасно для жизни и здоровья
3. Малозначительный дефект В. Существенно влияет на долговечность или функционал
11. Какая международная серия стандартов является фундаментальной для создания системы менеджмента качества?
А) ISO 14000
Б) ISO 9000
В) ISO 22000
Г) ISO 45001

12. Выберите основные принципы ХАССП (HACCP) (выберите несколько):
А) Анализ рисков
Б) Определение критических контрольных точек (ККТ)
В) Минимизация налоговых выплат
Г) Установление мониторинга ККТ

13. На каком этапе товародвижения риск повреждения упаковки и потери качества наиболее высок?
А) Проектирование
Б) Транспортировка и хранение
В) Предпродажная подготовка

14. Что такое «Критическая контрольная точка» (ККТ)?
А) Последний этап перед продажей товара
Б) Этап, на котором можно предотвратить или устранить риск для безопасности
В) Момент поломки оборудования

15. Какие документы подтверждают соответствие товара требованиям безопасности в РФ? (выберите несколько):
А) Декларация о соответствии
Б) Сертификат соответствия
В) Товарный чек
Г) Протокол испытаний

16. Какая система менеджмента специально разработана для безопасности пищевой продукции?
А) ISO 9001
Б) ISO 22000
В) ISO 19011

17. Что означает принцип «Прослеживаемость» в управлении качеством?
А) Возможность отследить историю, применение или местонахождение товара
Б) Постоянное наблюдение за работой персонала
В) Слежка за конкурентами.
18. Какая процедура проводится при приемке товара по качеству?
А) Только пересчет количества
Б) Органолептическая оценка и проверка сопроводительных документов
В) Сверка артикулов без вскрытия упаковки.
19. В чем заключается суть цикла Деминга (PDCA)?
А) Проверка — Сбыт — Закупка — Утилизация
Б) Планируй — Делай — Проверяй — Воздействуй
В) Приемка — Доставка — Сортировка — Анализ.
20. Какие факторы влияют на сохраняемость товаров при хранении? (выберите несколько):
А) Температура и влажность воздуха
Б) Газовый состав среды
В) Освещенность
Г) ФИО кладовщика

21. Расчет естественной убыли.
На склад поступило 500 кг охлажденной говядины. Срок хранения составил 2 суток. Норма естественной убыли — 0,08% за сутки. Рассчитайте фактическую массу мяса при отгрузке и объем потерь.
Задание 22. Индекс качества (комплексный показатель).
Оцените качество партии сока по 5-балльной шкале. Показатели: Вкус (вес 0,5, оценка 5), Цвет (вес 0,2, оценка 4), Содержание витамина С (вес 0,3, оценка 3).
Задание 23. Коэффициент дефектности.
При приемке партии из 1000 стеклянных бутылок обнаружено: 5 шт. со сколом горлышка (критический дефект, коэф. 1,0) и 20 шт. с неровной этикеткой (значительный дефект, коэф. 0,2). Рассчитайте средний коэффициент дефектности.
Задание 24. Уровень логистического сервиса по качеству.
Из 150 заказов 12 пришли с нарушением температурного режима. Рассчитайте показатель «качества доставки» (процент заказов без дефектов).
Задание 25. Расчет площади для хранения с учетом нагрузки.
На склад поступили паллеты с бытовой химией. Допустимая нагрузка на 1 м² пола — 600 кг. Вес одной паллеты — 450 кг. Сколько паллет можно поставить друг на друга в один штабель (ярусность), если площадь основания паллеты 1,2 м²?

Задание 26. Сбой температурного режима.
При перевозке замороженных полуфабрикатов рефрижератор отключился на 4 часа. Температура внутри выросла с -18°С до -5°С. Ваши действия как менеджера по качеству?
Задание 27. Ошибка в маркировке.
На склад поступила партия йогуртов. В маркировке не указан аллерген (арахис), который присутствует в составе по техническим документам.

Задание 28. Повреждение упаковки.
При разгрузке паллеты с мукой порвалось 3 бумажных пакета из 50. Мука рассыпалась на пол. Можно ли пересыпать её в новую тару и продать?

ОПК- 4
Задание 1
Расставьте этапы идентификации товара при подтверждении соответствия:
1. Сравнение полученных характеристик с требованиями нормативных документов
2. Определение перечня необходимых показателей (органолептических, физико-химических)
3. Вынесение заключения о подлинности товара
4. Испытание образцов в лаборатории
Задание 2
Установите логическую цепочку обеспечения безопасности товара в процессе товародвижения:
1. Соблюдение режимов хранения на складе
2. Обеспечение качества при производстве
3. Проверка условий транспортировки
4. Контроль сроков годности на полке магазина
Задание 3
Расположите действия персонала при обнаружении продукции, не соответствующей требованиям безопасности:
1. Изоляция бракованной партии
2. Выявление причины несоответствия
3. Маркировка продукции как «негодная»
4. Утилизация или возврат поставщику
Задание 4
Определите последовательность этапов сертификации продукции:
1. Подача заявки в орган по сертификации
2. Идентификация и отбор образцов
3. Проведение испытаний в аккредитованной лаборатории
4. Выдача сертификата соответствия и внесение в реестр
5. Анализ состояния производства (если предусмотрено схемой)
Задание 5
Установите порядок прохождения информации о качестве в системе прослеживаемости:
1. Фиксация данных о сырье и поставщике
2. Маркировка готовой единицы товара (штрих-код/DataMatrix)
3. Регистрация данных о режимах производства
4. Считывание кода при продаже конечному потребителю
Задание 6. Складская логистика
Установите соответствие между операцией на складе и принципом обеспечения сохранности.
Операция Принцип обеспечения качества
1. Ротация (FIFO) А. Создание условий (t°, влажность) под вид товара
2. Режим хранения Б. Соблюдение товарного соседства (отсутствие запахов)
3. Размещение В. Отгрузка товаров с истекающим сроком в первую очередь
Задание 7. Идентификация и маркировка
Установите соответствие между элементом маркировки и его функцией.
Элемент Функция
1. Штрих-код А. Информирование о правилах обращения с грузом
2. Манипуляционный знак Б. Автоматизация учета и проверка подлинности
3. Знак ЕАС В. Подтверждение соответствия регламентам Таможенного союза
Задание 8. Участники системы качества
Установите соответствие между субъектом и его функцией в контроле качества.
Субъект Функция
1. Роспотребнадзор А. Государственный надзор за безопасностью товаров на рынке
2. ОТК предприятия Б. Выдача сертификатов и деклараций соответствия
3. Орган по сертификации В. Внутрипроизводственный контроль каждой партии товара
Задание 9. Процедуры ХАССП (HACCP)
Установите соответствие между термином и его значением в системе безопасности пищевых продуктов.
Термин Значение
1. ККТ (Критическая контрольная точка) А. Предел, отделяющий допустимое от недопустимого
2. Критический предел Б. Этап, на котором можно предотвратить или устранить риск
3. Мониторинг В. Плановые наблюдения и замеры показателей в ККТ
Задание 10. Этап реализации в магазине
Установите соответствие между действием персонала и риском для качества.
Действие Риск
1. Выкладка сырого мяса рядом с маслом А. Нарушение целостности упаковки (бой, лом)
2. Использование грязных тележек Б. Перекрестное микробиологическое загрязнение
3. Небрежная транспортировка в зал В. Сорбция (поглощение) чужеродных запахов

11. Что является «корректирующим действием»?
А) Наказание виновного
Б) Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия
В) Повторная проверка товара

12. Какую роль играет маркировка в управлении качеством?
А) Только эстетическую
Б) Информационную (состав, сроки годности, условия хранения)
В) Рекламную

13. Идентификация товара — это:
А) Присвоение товару штрих-кода
Б) Установление соответствия товара его описанию и требованиям
В) Рекламная кампания бренда

14. Кто несет ответственность за качество товара на этапе розничной торговли?
А) Только производитель
Б) Только транспортная компания
В) Продавец (ритейлер)

15. Что такое аудит качества?
А) Ревизия кассы
Б) Систематический и независимый процесс проверки СМК
В) Инвентаризация склада

16. Какие из перечисленных инструментов относятся к «семи инструментам качества»? (выберите несколько):
А) Диаграмма Исикавы
Б) Контрольная карта
В) Бизнес-план
Г) Гистограмма

17. Что такое «валидация» в контексте СМК?
А) Проверка подлинности паспорта
Б) Подтверждение того, что требования для конкретного использования выполнены
В) Подсчет прибыли

18. Какое требование к упаковке является первичным с точки зрения безопасности?
А) Яркий дизайн
Б) Экологичность и отсутствие миграции вредных веществ в продукт
В) Низкая стоимость

19. Метод «ФИФО» (FIFO) в складской логистике способствует:
А) Росту цен
Б) Соблюдению сроков годности (первым пришел — первым ушел)
В) Увеличению товарных остатков

20. Технические регламенты (ТР ТС/ЕАЭС) устанавливают:
А) Рекомендации по дизайну
Б) Обязательные для исполнения требования безопасности
В) Цены на товары

Задание 21. Разработка ККТ (HACCP).
Определите одну Критическую Контрольную Точку (ККТ) при хранении скоропортящихся молочных продуктов на складе.
Задание 22. Проверка штрихкода.
Зачем ритейлеру проверять подлинность штрихкода (EAN-13) при приемке?
Задание 23. Выбор тары.
Выберите тару для транспортировки свежей малины на расстояние 500 км: мешки, картонные короба по 10 кг или пластиковые лотки по 0,5 кг в ящиках. Обоснуйте.
Задание 24. Схема прослеживаемости.
Опишите, как работает система «Меркурий» при приемке партии колбасы в магазине.
Задание 25. Организация «первым пришел — первым ушел».
На складе два паллета молока: срок годности первого истекает через 5 дней, второго — через 10 дней. Какой паллет должен стоять ближе к зоне отгрузки?
Задание 26. Кейс «Хрупкий груз».
Компания несет убытки из-за боя стеклянной посуды (15% партии). Анализ показал: упаковка стандартная, водители ездят аккуратно. Где искать проблему в системе управления качеством?
Задание 27. Кейс «Рекламация потребителя».
Покупатель вернул в магазин тухлую курицу, хотя срок годности в норме. Как отследить слабое звено?

Задание 28. Кейс «Сертификация».
При проверке выяснилось, что срок действия Декларации о соответствии на партию обуви истек вчера. Можно ли продавать остатки?
Задание 29. Кейс «Аудит поставщика».
Вы выбираете поставщика готовых обедов. Один дешевле, у другого внедрена система ISO 22000. Кого выбрать для долгосрочного сотрудничества?
Задание 30. Кейс «Цифровизация».

Итоговое тестирование:

ОПК-3

1. В каком году был принят ФЗ «О техническом регулировании»?
а) 1999;
б) 2000;
в) 2002;
г) 2004.

2. Какие стандарты серии ISO наиболее часто применяются в сфере управления качеством пищевых продуктов?
а) ISO 9001 и ISO 22000;
б) ISO 14000 и ISO 45000;
в) ISO 50001 и ISO 31000;
г) ISO 27001 и ISO 13485.

3. Что является основной целью принятия ТР ТС 021/2011?
а) регулирование цен на пищевые продукты;
б) защита жизни и здоровья человека;
в) стимулирование экспорта пищевой продукции;
г) упрощение таможенных процедур.

4. Какой из методов НЕ используется для выявления фальсификации пищевых продуктов?
а) лабораторный анализ состава;
б) проверка маркировки и сопроводительной документации;
в) опрос потребителей о вкусовых качествах;
г) хроматографический анализ.

5. Какие сведения обязательно должны содержаться на маркировке пищевой продукции согласно ТР ТС?
а) наименование продукта, состав, дата изготовления, срок годности;
б) только наименование и цена;
в) рекламный слоган и логотип производителя;
г) информация о рекламных акциях.

6. Что регулирует ФЗ «О техническом регулировании»?
а) отношения в сфере установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации;
б) вопросы налогообложения предприятий пищевой промышленности;
в) трудовые отношения на предприятиях пищевой отрасли;
г) правила рекламы пищевых продуктов.

7. Что такое «прослеживаемость» пищевой продукции согласно ТР ТС 021/2011?
а) возможность отследить путь продукта от производителя до потребителя;
б) право потребителя на возврат товара;
в) система скидок для постоянных покупателей;
г) метод упаковки продукции.

8. Какие продукты подлежат государственной регистрации согласно ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»?
а) все пищевые продукты без исключения;
б) только импортные продукты;
в) новые пищевые продукты и продукты, впервые ввозимые в РФ;
г) только органические продукты.
9. На каких организациях распространяется действие стандарта ISO 22000?
а) Только на производителях готовой пищевой продукции
б) На всех организациях, вовлечённых в один или более этапов продуктовой цепи
в) Только на предприятиях общественного питания
г) Только на оптовых складах
10. Какой документ регламентирует требования к программам обязательных предварительных мероприятий в рамках ISO 22000?
а) ISO 9001
б) ТР ТС 021/2011
в) ИСО/ТС 22002-1:2009
г) ГОСТ Р 51705.1-2001
11. Что относится к опасным факторам в системе ХАССП?
а) Микробиологические, химические и физические факторы
б) Только микробиологические факторы
в) Только химические факторы
г) Только физические факторы
12. Какой принцип ХАССП предусматривает разработку действий при выходе процесса из-под контроля?
а) Принцип 3
б) Принцип 5

в) Принцип 6
г) Принцип 7
13. Что такое верификация в контексте системы ХАССП?
а) Процесс первичного внедрения системы
б) Подтверждение эффективности работы системы через процедуры проверки
в) Установление критических пределов
г) Документирование процедур
14.Какой вид упаковки защищает товар от воздействия влаги и кислорода?
а) бумажная упаковка;
б) вакуумная упаковка;
в) тканевая упаковка;
г) открытая упаковка.

15.Для чего используется штрихкодирование на этапе предреализационной подготовки?
а) для украшения упаковки;
б) для автоматизации учёта и продажи товара;
в) для указания срока годности;
г) для подтверждения качества.

ОПК-4
1.Какой дефект является критическим и не допускает реализацию товара?
а) незначительная вмятина на банке;
б) истёкший срок годности;
в) неяркий цвет этикетки;
г) небольшая царапина на упаковке.

2.Что проверяют при входном контроле непродовольственных товаров?
а) только количество мест;
б) соответствие ассортимента, количества и качества условиям договора;
в) органолептические показатели;
г) химический состав.

3.Какой показатель контролируется при хранении товаров, склонных к самовозгоранию?
а) влажность;
б) температура внутри штабеля;
в) освещённость;
г) скорость движения воздуха.

4.Какие потери возникают при подготовке товара к продаже (зачистка масла, удаление несъедобных частей)?
а) сверхнормативные потери;
б) предреализационные нормируемые потери;
в) хищения;
г) форс мажорные потери.
5.По какой формуле рассчитывают величину потерь вследствие естественной убыли (Е)?
а) Е=Т×Н:100, где Т — стоимость (масса) проданного товара, Н — норма естественной убыли, %;
б) Е=Т+Н;
в) Е=Т−Н;
г) Е=Н:Т.
6.Какой метод контроля требует использования лабораторного оборудования?
а) органолептический;
б) визуальный;
в) физико химический;
г) экспертный.
7.Кто утверждает решение о списании товарных потерь?
а) кладовщик;
б) бухгалтер;
в) руководитель организации;
г) покупатель.
8.Что необходимо для внедрения системы прослеживаемости?
а) отказ от электронного документооборота;
б) интеграция электронного документооборота (ЭДО) и учёт партий товара;
в) ручной учёт каждой единицы товара;
г) отсутствие инвентаризации.
9.Что такое прослеживаемость продукции?
а) процесс маркировки товаров;
б) система мониторинга перемещения продукции для возможности оперативного отзыва некачественного товара;
в) метод физико химического анализа;
г) способ расчёта естественной убыли.

10.Какие потери списываются в пределах установленных норм при транспортировке?
а) потери от хищения;
б) потери при стихийных бедствиях;
в) потери в пределах норм естественной убыли;
г) потери из за халатности персонала.

11.Какой метод контроля включает измерение влажности, кислотности, плотности и других физико химических параметров?
а) органолептический метод;
б) визуальный осмотр;
в) физико химический анализ;
г) социологический опрос.

12.Что помогает предотвратить предреализационные потери?
а) увеличение сроков хранения;
б) небрежное обращение с товаром;
в) правильная подготовка товара к продаже (фасовка, упаковка, маркировка);
г) отсутствие контроля качества.

13.Как распределяются потери от естественной убыли между месяцами межинвентаризационного периода?
а) списываются единовременно в месяце инвентаризации;
б) равномерно распределяются между всеми месяцами периода (через начисление резерва);
в) не учитываются вовсе;
г) относятся на виновных лиц.

14.Какой счёт бухгалтерского учёта предназначен для аккумулирования сведений о суммах товарных потерь?
а) счёт 41 «Товары»;
б) счёт 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей»;
в) счёт 50 «Касса»;
г) счёт 60 «Расчёты с поставщиками и подрядчиками».

15.Что является основной целью систем мониторинга перемещения продукции?
а) усложнение документооборота;
б) возможность оперативного отзыва некачественного товара;
в) увеличение складских запасов;
г) сокращение числа поставщиков

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например:
- индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы;
- фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы;
- решение задач и упражнений по образцу;
- решение вариантных задач и упражнений;
- решение ситуационных производственных (профессиональных) задач;
- проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности;
- выполнение контрольных работ;
- работу с тестами.
При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине (модуле). Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает:
- изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы);
- выполнение необходимых расчетов и экспериментов;
- оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам;
- по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала.
Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования к структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительные элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова "тема" и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата: информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата: должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации.
Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины (модуля) ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с

письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических

способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины (модуля).

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по дисциплине (модулю). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной дисциплине (модулю). Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки
вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для
систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине (модулю). В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины (модуля);
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине (модулю). Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину (модуль) и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

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

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Васильев Ю. Н. Менеджмент качества [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 104 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/284177
Л.1.2	Акаева В.Р., Жуковская И.В. Управление качеством [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2025. - 319 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/957018
Л.1.3	Канаева Е. С., Романова Т. Б., Канаев М. Д., Кашина Д. Ш., Сухова И. В. Управление качеством сырья животного происхождения и продуктов его переработки [Электронный ресурс]:. - Самара: СамГАУ, 2025. - 38 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/458660
Л.1.4	Земскова Н. Е., Пенкин П. В. Контроль и управление качеством продукции животноводства [Электронный ресурс]:методические указания. - Самара: СамГАУ, 2025. - 26 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/458693
Л.1.5	Ермолаева Е. О., Трофимова Н. Б., Сурков И. В., Позняковский В. М. Управление качеством на предприятиях АПК [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 296 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/450782
Л.1.6	Леонов О. А., Темасова Г. Н., Вергазова Ю. Г. Управление качеством [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 188 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/496001
Л.1.7	Антонов С.А., Антонова И.И., Смирнов В.А. Всеобщее управление качеством. Основоположники всеобщего менеджмента качества [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2024. - 133 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/952700
Л.1.8	Лифиц И.М. Управление качеством [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2024. - 319 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/954458
Л.1.9	Протасова Л. Г., Плиска О. В. Управление качеством в сфере логистики [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 228 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/426323
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Иванова Е. П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 148 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/116376
Л.2.2	Дунченко Н. И., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 304 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129225
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Информационно-поисковая правовая справочная система «Гарант»
7.2.4	1С: Предприятие 8.3
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Государственная информационная система "Современная цифровая образовательная среда". Режим доступа: https://online.edu.ru/
7.3.5	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.6	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.7	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.8	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-10 - Учебная аудитория : карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты, учебно-методические комплекты по модулю, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, комплект учебно- методических пособий, комплектом учебно-наглядных пособий и стендами по химии и биологии, методической литературой. расходными материалами, коллекционными материалами для лабораторных практикумов, интерактивное оснащение. Стендами с муляжами продовольственных товаров, Контрольно-кассовой техникой, весами электронными и рычажными, Химической посудой (цилиндры, колбы мерные, пипетки, бюретки, пробирки, стаканы, стеклянные палочки, часовые стекла, тигли, эксикаторы, ступки), химическими реактивами. Весы аналитические ВЛКТ-500м, Набор №14 «ВС», Турка электронная лабораторная , Электроплитка ПЭ, Фотоэлектроколориметр КФ-77. pH-метр ЭВ-74. Баня водяная лабораторная 6 местная БВ-6УХЛ4, Термометры, Термостат ТС-80М, Рефрактометр ИРФ 22, Стенды с муляжами продовольственных товаров, муляжи фруктов, ягод и овощей, рыб, хлеба, прибор овоскоп, прибор по исследованию пористости хлеба, таблица рельефная «Внутреннее строение рыбы».
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-20 а - Лаборатория : Модельная установка для непрерывной шампанизации. Картриджи для мембранной фильтрации. Теплообменная пластина пластинчатого теплообменника. Фильтр-картон для фильтрации (Орион-60). Магазин для этикеток этикеровочного автомата (Универселла 723). Магазин для кольереток. Разливочное устройство для автомата «Вента -48». Электронный счетчик (штучного учета) (УСБ-5). Электромеханический счетчик (для штучного учета). Модель конвейера для бутылок. Головка автомата для укладки бутылок в ящики (SIAT-40). Турникетная группа для технологического оборудования (универсальная). Комплекты этикеток, кольереток. Мюзле-пробки, колпачки. Термогильза для измерения температуры «ТСБ5». Наливная трубка для глубинного розлива. Наливная трубка для шатрового метода розлива. Несущая цепь для бутылочного конвейера. Оборудование для химических анализов виноматериалов. Плунжерный насос для вязки жидкостей НД-25. Манжета для внешнего оформления горловины бутылок. Декоративные колпачки для отделки бутылок. Колбы, холодильники для химического анализа виноматериалов. Приводной барабан для конвейера Т1ВПШ. Дрожжи пивные и винные (образцы). Бентонит для обработки виноматериалов (образцы). Коллекция вин различных производителей. Справочная литература по производству пива, вин и крепких алкогольных напитков. Комплект технологических схем в виноделии. Плакаты схем технологического оборудования винодельческой отрасли
8.3	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория : Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53. Зонт пристен.1000х800. Зонт централ.1500х1200 .Комбайн кухонный в компл.. Нарезатель овощей. Печь конвекцион.на 4 решетки. Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.. Подставка под пароконвектомат Unox XV. Полка купе с сушкой ПКС 10\4. Полка купе с сушкой ПКС 15\4. Привод с подстав.и насад.. Профессион.микроволн.печь с грилем .Слайсер GS-22 (резка гастрономия). Стол разделочный – 2 шт.. Фаршемешалка. Фритюрница двухсекционная. Шкаф холодильный. Ванна моечн. ВМО-2/530. Весы электронные CAS(фасов)SW5. Стеллаж кух.комб. СКК-1,2. Стол разделочный СРО-6 (1200х600). Стол.разд.1080х600 . Стол.разд.1500х600.

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____