

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФГБОУ ВО
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

**МДК 03.03 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**Методические указания
к выполнению самостоятельной работы**

**Для обучающихся по направлению
38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Воронеж
2022

УДК 641

МДК 03.03 Контроль качества продовольственных товаров
[Электронный ресурс] : методические указания к выполнению
самостоятельной работы для обучающихся по направлению
38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» /Воронеж.гос.ун-т.инж.
технол.; сост. Г.В. Мезенцева. – Воронеж: ВГУИТ, 2022 – 19 с. -
[ЭИ]

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по направлению 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».
Предназначены для закрепления теоретических знаний и практических навыков
дисциплин цикла Профессионального модуля (ПМ. 03).

Библиогр.:13 назв.

Составитель: преподаватель Г.В. Мезенцева

Научный редактор декан ФСПО Е.В. Асмолова

Рекомендуется к размещению
в ЭОС и ЭБ ВГУИТ

© Мезенцева Г.В., 2022

© ФГБОУ ВО «Воронеж.
гос. ун-т инж. технол.», 2022

ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 03.03 «Контроль качества продовольственных товаров» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации и проведения коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях, к освоению следующих видов деятельности:

- управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении данной дисциплины являются:

- товары, производимые и/или реализуемые в производственных, обслуживающих организациях;
- услуги, оказываемые сервисными организациями;
- первичные трудовые коллективы.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на формирование следующих компетенций:

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Самостоятельная работа обучающихся представляет собой подготовку к тестированию, выполнение реферата, рубежный контроль по практическим заданиям, направленной на решение профессиональных задач в области организации и проведения коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.

Форма контроля СРО: тест

Выберите правильный ответ

1. Какие документы относятся к нормативным:

- 1) стандарты
- 2) сертификаты соответствия
- 3) санитарно-эпидемиологические заключения
- 4) технологические инструкции по производству продукции

2. Федеральный закон «О техническом регулировании» регулирует отношения при:

- 1) разработки и принятию к исполнению обязательных и добровольных требований к продукции, работам, услугам
- 2) разработки и принятию к исполнению обязательных требований к продукции, работам, услугам
- 3) разработки и принятию к исполнению добровольных требований к продукции, работам, услугам

3. Товарно-сопроводительные документы – это:

- 1) документы на определённую партию товара одного наименования и изготовителя
- 2) на партию товаров разных изготовителей, одного наименования
- 3) документы товароведной экспертизы этого товара
- 4) сертификат соответствия и декларация о соответствии

4. РФ введено два вида технических регламентов:

- 1) общие технические и специальные технические

2)специально-технические и индивидуальные

3)общего назначения и редкого применения

5. В технические регламенты включаются только требования к:

1)безопасности, но не к качеству продукции

2)безопасности и качеству продукции

3)соответствию действующим нормативным документам

6. Безопасность пищевых продуктов регулируется:

1) ФЗ «О защите прав потребителей»

2) ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

3) ФЗ «Об охране окружающей среды»

7. Безопасность пищевых продуктов определяется содержанием в них:

1) ксенобиотиков, а также по микробиологическим, биологическим и радиационным показателям

2) жиров, белков, углеводов и минеральных веществ

3) воды, минеральных и вредных веществ

Выберите правильный ответ

8. Идентификация продукции – это:

1) надзор за соблюдением требований технических регламентов

2) установление тождественности основных характеристик продукции её существенным признакам

3) определение её соответствия действующим нормативным документам

9. Орган, осуществляющий сертификацию – это:

- 1) организация, осуществляющая контроль качества продукции
- 2) роспотребнадзор
- 3) юридическое лицо, аккредитованное для выполнения работ по сертификации

10. Документ, подтверждающий соответствие товара при добровольной сертификации:

- 1) сертификат соответствия
- 2) санитарно-эпидемиологическое заключение
- 3) ветеринарное свидетельство

11. При обязательной сертификации подтверждаются:

- 1) таможенные пошлины
- 2) показатели безопасности
- 3) показатели качества

12. Документы, подтверждающие соответствие товара нормативным требованиям при обязательной сертификации – это:

- 1) сертификат соответствия, декларация о соответствии
- 2) удостоверение о качестве и безопасности
- 3) удостоверение о качестве и ветеринарное свидетельство

13. Фальсификация товаров – это:

- 1) недовложение основного сырья
- 2) замена одного продукта другим
- 3) обман потребителя с целью наживы

14. Эксперт подписывает документ:

- 1) акт экспертизы
- 2) декларация соответствия
- 3) санитарно-эпидемиологическое заключение
- 4) договор на производство экспертизы

15. Оценка качества включает операции:

- 1) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями
- 2) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями
- 3) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями
- 4) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями

16. Товарную экспертизу проводят:

- 1) торговая палата, ЦСМ

- 2) бюро технических экспертиз, товароведы
- 3) торговая палата, бюро технических экспертиз
- 4) торговая палата, межведомственная лаборатория

17. При экспертизе качества новых товаров устанавливают:

- 1) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров, компетентность
- 2) степень новизны, возможность выпуска товаров, ассортиментную принадлежность
- 3) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров
- 4) степень новизны, целесообразность выпуска, происхождение товаров

Критерии оценки теста

Студент ответил на 85-100 % вопросов - 5

Студент ответил на 70-84 % вопросов - 4

Студент ответил на 55-69 % вопросов - 3

Студент ответил на 0-54 % вопросов - 2

Форма контроля СРО: реферат с презентацией

Темы реферата.

1. Факторы, формирующие качество зерномучных товаров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.
2. Факторы, формирующие качество мяса и мясных товаров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.

3. Факторы, формирующие качество рыбы и рыбных товаров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.

4. Факторы, формирующие качество молока и молочных товаров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.

5. Факторы, формирующие качество пищевых жиров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.

6. Факторы, формирующие качество яиц и яичных товаров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.

7. Факторы, формирующие качество свежих овощей, плодов и грибов. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.

8. Факторы, формирующие качество сахара, мёда, крахмала. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.

9. Факторы, формирующие качество кондитерских товаров. Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.

10. Факторы, формирующие качество вкусовых товаров.

Приёмка по количеству и качеству. Правила отбора проб.

Методика написания реферата, презентации и защиты.

Структура реферата: Титульный лист. Содержание. Введение. Раздел 1,2,3. Заключение .Список литературы.

Объем реферата – 15-20 страниц. Текст реферата печатается 14 шрифтом через 1,5 интервала. Поля: слева – 3 см, справа – 1 см, сверху – 2 см, снизу – 2,5 см. Текст печатается с абзацами. Заголовки и подзаголовки отделяются от основного текста сверху и снизу пробелом в три интервала.

Введение занимает 1-3 страницы и отражает курс проблемы. Во введении необходимо сформулировать цель работы. В основной части необходимо дать содержательную

характеристику проблемы. Текст основной части должен быть разделен на несколько параграфов, иметь ссылки на литературные источники. В заключении должны быть сформулированы выводы, отражающие основные результаты работы. Список литературы составляется в алфавитном порядке фамилий авторов или названий произведений (при отсутствии фамилии автора). В списке применяется общая нумерация литературных источников. При написании реферата рекомендуется обращаться к новейшим научным источникам. При оформлении исходных данных источника указываются фамилия и инициалы автора, название работы, место издания, издательство, год издания, общее количество страниц.

Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе MS PowerPoint. Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов - то есть электронных страничек, занимающих весь экран монитора (без присутствия панелей программы). Чаще всего демонстрация презентации проецируется на большом экране, реже – раздается собравшимся как печатный материал. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).

Критерии оценки реферата

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

Новизна текста:

- а) актуальность темы исследования;
- б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в

установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных);

в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал;

г) заявленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений;

д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса:

а) соответствие плана теме реферата;

б) соответствие содержания теме и плану реферата;

в) полнота и глубина знаний по теме;

г) обоснованность способов и методов работы с материалом;

е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников:

а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению:

а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы;

б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией;

в) соблюдение требований к объёму реферата.

Оценка «5» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «4» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «3» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «2» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Критерии оценки презентации реферата:

	Минимальный ответ	Изложенный, раскрытый ответ	Законченный, полный ответ	Образцовый, примерный ответ
--	-------------------	-----------------------------	---------------------------	-----------------------------

Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация не систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов

Оформление	Не использованы технологии Power Point. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии Power Point частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (Power Point и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений
Оценка	Неудовлетворительно (требуется доработки)	удовлетворительно	хорошо	отлично

Рубежный контроль по практическим заданиям

Решите задачи:

1. Определить калорийность 300г молока, если в нем содержится 3,5% белка, 4,5% углеводов, 3,2% жира. Усвояемость молока – 95%.
2. Определить энергетическую ценность 300г колбасы вареной, если в ней содержится 10,1% белка, 20,1 жира, 1,8% углеводов. Усвояемость 75%.
3. Определить энергетическую ценность 300г свежих огурцов, если в них содержится 2,6% углеводов, 0,8% белка. Усвояемость 20%.

4. 3 апреля на холодильник поступила партия ставриды мороженной, выработанная: 25 марта, 26 марта, 27 марта, 28 марта по товарно-транспортной накладной от 30 марта за № 327569 в количестве 2т, упакованная в картонные ящики по 20 кг. Произведите отбор проб.
5. На базу ОПС поступила брусника, моченная в стеклянных банках по 0,5л в деревянных ящиках в количестве 700шт. и капуста резаная квашеная в деревянных бочках по 100кг – 15 бочек. Определите, по каким показателям будет производиться контроль качества указанной продукции и произведите отбор проб.
6. В магазин поступил шоколад «Аленка» по 100г, в количестве 20 единиц транспортной тары. Составьте объединенную пробу. Определить доброкачественность кондитерских изделий. В магазин «Сладкоежка» поступила партия конфет «Ромашковый луг» в количестве 800кг, расфасованных в транспортную тару по 10кг. Сделайте выборку и определите качество предложенного образца, используйте ГОСТ.
7. Определите естественную убыль капусты белокочанной при длительном хранении ее на базе с искусственным охлаждением за январь. Если на 1 января было 20 тонн, на 11 января – 10 тонн, на 21 января – 8 тонн, на 1 февраля – 3 тонны.
8. В магазин поступила партия карамели «Слива» в коробках по 10кг в количестве 300кг. Составьте объединённую пробу.

Вопросы к экзамену

1. Закон РФ от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
2. Пища как источник и носитель значительного числа опасных для здоровья человека химических веществ.
3. Безвредность продуктов питания.
4. Безопасность продовольственных товаров.

5. Анализ рисков и критические контрольные точки.
6. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества, Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
7. Ответственность изготовителя (продавца) за качество и безопасность продукции.
8. Закон РФ «О защите прав потребителей».
9. Срок службы, срок годности, гарантийный срок.
10. Энергетическая и пищевая ценность продовольственных товаров.
11. Порядок расчёта теоретической и фактической энергетической ценности продовольственных товаров.
12. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров.
13. Количественные характеристики товаров. Правила отбора проб.
14. Фальсификация и идентификация товаров.
15. Экспертиза товаров, её виды, порядок проведения.
16. Требования к заключению эксперта.
17. Технологический цикл товаров.
18. Стандартизация и сертификация товаров.
19. Соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
20. Документы, подтверждающие соответствие товаров.
21. Предпродажная подготовка товаров.
22. Комплектование и оформление наборов товаров.
23. Выкладка товаров в магазине, соблюдение правил товарного соседства.
24. Оценка соответствия подготовки товаров к продаже в магазине требованиям нормативных документов.

25. Проверка соответствия качества товаров по органолептическим показателям требованиям стандартов.
26. Правила обслуживания покупателей.
27. Основные разделы государственных стандартов и технических условий, регламентирующих качество товаров.
28. Режимы хранения продовольственных товаров.
29. Понятие и виды естественной убыли.
30. Сроки годности продовольственных товаров.

Библиографический список

Основная литература

1. Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебник - М. : Академия, 2018
2. Зекунов, А. Г. Управление качеством : учебник и практикум для среднего профессионального образования — Москва : Юрайт, 2019
<https://biblio-online.ru/bcode/445554>
3. Мезенцева, Г. В. Контроль качества продовольственных товаров: учеб. пособие -Воронеж, 2018
<http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4744>

Дополнительная литература

1. Михеева, Е.Н. Управление качеством. – Москва : Дашков и К°, 2017
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=454086
2. Салдаева, Е.Ю. Управление качеством. – Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017 http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=461637
3. Тарасова, О.Г. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг : учебное пособие – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2018

Периодические издания

1. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»
2. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»
3. Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы» СД
4. Журнал «Спрос»
5. Журнал «Коммерсант»
6. Газета «Гастроном»
7. Журнал «Питание и общество»

Электронное издание

**МДК 03.03 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**Методические указания
к выполнению самостоятельной работы**

Для обучающихся по направлению
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Составитель: МЕЗЕНЦЕВА ГАЛИНА ВИТАЛЬЕВНА