


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бойко Елена Григорьевна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 16.10.2023 23:54:97  
Уникальный программный ключ:  
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Инженерно-технологический институт  
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой

 Г.А. Дорн

«25» мая 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Товароведение, стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

для направления подготовки 36.05.01 Ветеринария  
образовательная программа «Ветеринария»

Уровень высшего образования – специалитет

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:


1) ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) Ветеринария, утвержденный Министерством образования и науки РФ «22» сентября 2017 г., приказ № 974

2) Учебный план основной образовательной программы Ветеринария одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «25» мая 2023 г. Протокол № 15

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «25» мая 2023 г. Протокол № 7а

Председатель методической комиссии института \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ О.А. Мелякова

**Разработчик:**

Есенбаева К.С., доцент кафедры Технологии продуктов питания, к. с.-х. н.

Директор института:

\_\_\_\_\_ 

А.А. Бахарев

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4	Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных	ИД-4ПК-4 Оценивает безопасность продукции биологического происхождения на основании технических регламентов и других нормативных документов с целью защиты жизни и здоровья человека и животных	<p><b>Знать:</b>                      -основы товароведения, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции при решении профессиональных задач                      -технические регламенты и другие нормативные документы, правила сертификации, схемы сертификации на продукты питания из растительного сырья и животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b>                      -анализировать ассортимент, идентифицировать продукцию в соответствии с маркировкой, определять качество продуктов, реализуемых на потребительском рынке                      -пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами в области товароведения, стандартизации и сертификации продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения</p> <p><b>Владеть:</b>                      - методами определения качества сельскохозяйственной продукции при решении профессиональных задач                      - методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, норм и правил в области товароведения, стандартизации и сертификации продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения</p>

**2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Данная дисциплина относится к Блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: ветеринарная микробиология и микология, ветеринарная иммунология, ветеринарная радиобиология.

Товароведение, стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции является предшествующей дисциплиной для дисциплин: ветеринарно-санитарная экспертиза, токсикология, организация ветеринарного дела.

Дисциплина изучается на 5 курсе в 9 семестре по очной форме обучения, на 6 курсе 11 семестре – заочной форме обучения.

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	108	108
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	16	6
Семинарского типа	32	8
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	60	94
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	70
Самостоятельное изучение тем	4	
Контрольные работы	-	24
Реферат	26	-
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>108</b> <b>3</b>	<b>108</b> <b>3</b>

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Теоретические основы товароведения продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения	Введение в науку. Основные понятия. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Принципы товароведения. Классификация и ассортимент продукции животноводства и растениеводства. Качество и потребительские свойства сельскохозяйственной продукции. Показатели безопасности. Классификаторы продукции. Роль маркировки при прослеживаемости продуктов питания. Особенности экспертизы качества продуктов белкового питания и из растительного сырья. Товарная экспертиза: задачи, общий порядок проведения.
2.	Основы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции	Стандартизация: сущность, функции, цель, задачи и принципы. Система стандартизации в Российской Федерации. Правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии. Технические регламенты: структура, порядок разработки и принятия. Виды стандартов. Сертификация: основные понятия, цели, задачи и принципы. Законодательная и нормативная база сертификации в Российской Федерации. Формы подтверждения соответствия. Схемы декларирования и сертификации. Контроль за сертифицированной продукцией.

3.	Товароведение, стандартизация и сертификация продуктов белкового питания	<p>Молоко и молочные продукты: товароведная характеристика, классификационные признаки, методика построения терминов. Пищевая ценность, химический состав и свойства питьевого молока. Технический регламент на молоко и молочную продукцию. Требования к качеству и безопасности.</p> <p>Пищевая ценность и потребительские свойства мяса, классификация и кодирование. Маркировка. Продукты из мяса. Требования к качеству и безопасности мяса и мясную продукцию. Технический регламент.</p> <p>Идентификация безопасности рыбных товаров и морепродуктов: потенциально опасные вещества и микробиологические показатели, паразитарные и другие биологические факторы риска. Товарный ассортимент морепродуктов. Стандарты на рыбную продукцию.</p>
4.	Товароведение, стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья	<p>Продукты переработки зерна: крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия: их классификация, пищевая ценность, показатели качества и безопасности, хранение, стандарты на продукцию.</p> <p>Задачи идентификации свежей плодоовощной продукции. Идентификационные признаки, пищевая ценность и классификация свежих плодов и овощей, особенности плодов и овощей как объекта товародвижения, физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодов и овощей. Хранение и транспортирование плодов и овощей. Потери плодов и овощей. Оценка качества свежих плодов и овощей. Стандарты на плодоовощную продукцию.</p> <p>Растительные масла: пищевая ценность, классификация и ассортимент, оценка качества, стандарты на продукцию.</p>

#### 4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Теоретические основы товароведения продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения	4	8	14	26
2.	Основы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции	4	8	14	26
3.	Товароведение, стандартизация и сертификация продуктов белкового питания	4	8	16	28
4.	Товароведение, стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья	4	8	16	28

	Итого:	16	32	60	108
--	--------	----	----	----	-----

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Теоретические основы товароведения продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения	2	2	22	26
2.	Основы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции	2	2	22	26
3.	Товароведение, стандартизация и сертификация продуктов белкового питания	1	2	26	29
4.	Товароведение, стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья	1	2	24	27
	Итого:	6	8	94	108

**4.3. Занятия семинарского типа**

№ п/п	№ раздел а дисципли ны	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	6
1.	1	Классификаторы сельскохозяйственной продукции	2	1
2.	1	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения	2	-
3.	1	Особенности экспертизы качества сельскохозяйственной продукции	2	-
4.	1	Задачи и процедура проведения товарной экспертизы	2	1
5.	2	Документы в области стандартизации и требования к ним	2	1
6.	2	Характеристика стандартов разных видов	2	-
7.	2	Формы подтверждения соответствия	2	-
8.	2	Правила и порядок проведения сертификации сельскохозяйственной продукции	2	1
9.	3	Изучение классификационных признаков и методики построения терминов молочных продуктов. Стандарты на молочную продукцию	2	1

10.	3	Идентификация мяса при приемке. Требования к качеству и безопасности	2	-
11.	3	Классификация и ассортимент колбасных изделий. Стандарты на колбасные изделия.	2	1
12.	3	Товарный ассортимент морепродуктов. Стандарты на рыбную продукцию.	2	-
13.	4	Идентификация групп и рецептур отдельных видов хлебобулочных изделий. Стандарты на продукцию.	2	-
14.	4	Международная система стандартизации плодоовощной продукции	2	1
15.	4	Общие правила определения качества плодов и овощей. Стандарты на плодоовощную продукцию	2	1
16.	4	Классификация и ассортимент растительных масел. Стандарты на продукцию	2	-
Итого:			32	8

#### 4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП

### 5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

#### 5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	70	тестирование
Самостоятельное изучение тем	4		тестирование
Контрольные работы	-	24	защита
Реферат	26	-	защита
всего часов:	60	94	

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Есенбаева К.С. Методические рекомендации по самостоятельной работе дисциплины «Товароведение, стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» для бакалавров очной и очно-заочной формам обучения направления подготовки 36.05.01. Ветеринария – Тюмень, 2020. - 22с.

2. Есенбаева К.С. Методические указания по выполнению контрольной работы дисциплины «Товароведение, стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» для бакалавров очно-заочной и заочной формам обучения направления подготовки 36.05.01. Ветеринария – Тюмень, 2020. - 24с.

#### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Роль маркировки при прослеживаемости продуктов питания.
2. Контроль за сертифицированной продукцией.
3. Пищевая ценность, химический состав и свойства питьевого молока.
4. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения.

#### 5.4. Темы рефератов:

1. Правовая основа идентификации сельскохозяйственной продукции.

2. Методы обнаружения фальсифицированной продукции.
3. Стандартизация как основа нормирования качества продукции растениеводства и животноводства.
4. Роль стандартизации в повышении качества, безопасности и конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции.
5. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.
6. Значение метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба Российской Федерации.
7. Государственный метрологический контроль и надзор. Поверка и калибровка средств измерений.
8. Градации качества: классы, сорта, номера. Продукция стандартная, нестандартная, брак. Сортамент природный и товарный, пересортица.
9. Стандартизация молочной продукции.
10. Контроль за сертифицированной молочной продукцией.
11. Система Меркурий для молочной продукции.
12. Пищевая и биологическая ценность мяса.
13. Мясные копчености. Классификация. Требования к качеству и безопасности.
14. Мясные консервы. Классификация и ассортимент. Требования к качеству и безопасности.
15. Потребительские свойства и показатели качества мясных консервов.
16. Требования к продуктам из мяса согласно «Кодекс Алиментариус».
17. Пищевая ценность мяса рыбы. Групповой ассортимент рыбных товаров.
18. Икорная продукция. Оценка качества. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности.
19. Ассортимент и характеристика отдельных видов круп.
20. Хлебопекарные свойства муки. Ассортимент. Показатели качества и безопасности муки.
21. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Показатели качества и безопасности.
22. Требования стандартов к товарной обработке, упаковке, маркировке, транспортированию и хранению плодоовощной продукции.
23. Правила оценки соответствия плодов и овощей.
24. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения.
25. Стандартизация масличных культур. Показатели качества.
26. Рынок растительных масел и проблемы их идентификации.

## 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
<b>ПК-4</b>	<b>ИД-4пк-4</b> Оценивает безопасность продукции биологического происхождения на основании технических регламентов и других нормативных документов с целью защиты жизни и здоровья человека и животных	<b>знать:</b> - основы товароведения, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции при решении профессиональных задач - технические регламенты и другие нормативные документы, правила сертификации, схемы сертификации	Тест Зачетный билет



		<p>на продукты питания из растительного сырья и животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать ассортимент, идентифицировать продукцию в соответствии с маркировкой, определять качество продуктов, реализуемых на потребительском рынке</li> <li>-пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами в области товароведения, стандартизации и сертификации продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами определения качества сельскохозяйственной продукции при решении профессиональных задач</li> <li>- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, норм и правил в области товароведения, стандартизации и сертификации продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения</li> </ul>	
--	--	---	--

## 6.2. Шкалы оценивания

### Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

### Шкала оценивания устного зачета

Оценка «Зачтено» выставляется студенту, который демонстрирует глубокое понимание программного материала, свободно владеет специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, сформулировал выводы по излагаемому материалу.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту, не давшему ответы на вопросы билета, не владеющему терминологией по дисциплине, мышлением, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

## 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

## 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138155>

3. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие / Вытовтов А.А. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 230 с. — ISBN 978-5-6042462-6-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/89203>.

4. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология: учебное пособие / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020 — Часть 2: Подтверждение соответствия — 2020. — 68 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148571>

5. Фаюстов, А. А. Метрология. Стандартизация. Сертификация. Качество: учебник / А. А. Фаюстов, П. М. Гуреев, В. Н. Гришин. — Москва, Вологда: Инфра-Инженерия, 2020. — 504 с. — ISBN 978-5-9729-0447-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/98423.html>

б) дополнительная литература

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясо-содержащих продуктов: учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д.В. Криштафович; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129085>

2. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов: 2019-08-14 / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122955>

## **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**

### **Базы данных:**

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com) ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/> ;
- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.gospotrebnadzor.ru](http://www.gospotrebnadzor.ru) Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей.
2. [www.stq.ru](http://www.stq.ru) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
3. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
4. [www.gost.ru](http://www.gost.ru) Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ).
5. [www.interstandart.ru](http://www.interstandart.ru) Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт»/ Журнал «Вестник технического регулирования».

6. [www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin](http://www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin) Сайт Межрегиональной общественной организации «Общество защиты прав потребителей», СанПиН и другие аналогичные документы.
7. [www.ab-centre.ru](http://www.ab-centre.ru) Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.
8. [www.agronews.ru](http://www.agronews.ru) (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

### **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Товароведение, стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции. Методические указания к практическим занятиям для бакалавров очной формы обучения направления подготовки 36.05.01. – «Ветеринария» [Электронный ресурс] /Автор-составитель: Есенбаева К.С.– Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2020.

### **10. Перечень информационных технологий**

1. Сервисы Google Suite for Education;
2. Система электронного обучения Moodle.

### **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для чтения лекций и проведения занятий семинарского типа по дисциплине «Товароведение, стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» используется аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Для выполнения самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться читальными залами библиотеки ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья, в том числе оснащёнными компьютерами с локальной сетью и выходом в интернет.

### **12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Инженерно-технологический институт  
Кафедра Технологии продуктов питания

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**


по учебной дисциплине  
**Товароведение, стандартизация и сертификация сельскохозяйственной  
продукции**

для направления подготовки 36.05.01 Ветеринария  
образовательная программа «Ветеринария»

Уровень высшего образования – специалитет

Разработчик: доцент, к.с.-х.н., К.С. Есенбаева

Утверждено на заседании кафедры  
протокол № 2 от «28» сентября 2020г.

Заведующий кафедрой  Г.А. Дорн

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ  
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие  
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины  
ТОВАРОВЕДЕНИЕ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

**1. Вопросы к зачёту**

Компетенция	Вопросы
<p align="center">ПК-4 Способен планировать и проводить организационно- технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Объекты и субъекты товароведной деятельности.</li> <li>2. Принципы товароведения. Функции товара.</li> <li>3. Классификация и ассортимент продукции животноводства и растениеводства.</li> <li>4. Потребительские свойства сельскохозяйственной продукции.</li> <li>5. Показатели безопасности сельскохозяйственной продукции.</li> <li>6. Классификаторы продукции.</li> <li>7. Особенности экспертизы качества продуктов белкового питания и из растительного сырья.</li> <li>8. Роль маркировки при прослеживаемости продуктов питания.</li> <li>9. Идентификация как вид оценочной деятельности.</li> <li>10. Товарная экспертиза: задачи, общий порядок проведения.</li> <li>11. Кодекс Алиментариус на пищевые продукты.</li> <li>12. Принципы НАССР.</li> <li>13. Сущность и функции стандартизации.</li> <li>14. Цель, задачи и принципы стандартизации.</li> <li>15. Система стандартизации в Российской Федерации.</li> <li>16. Правовая основа деятельности по стандартизации и метрологии.</li> <li>17. Виды стандартов.</li> <li>18. Сертификация: основные понятия, цели, задачи и принципы.</li> <li>19. Законодательная и нормативная база сертификации в Российской Федерации.</li> <li>20. Формы подтверждения соответствия.</li> <li>21. Схемы декларирования и сертификации.</li> <li>22. Контроль за сертифицированной продукцией.</li> <li>23. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции».</li> <li>24. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции».</li> <li>25. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции».</li> <li>26. Использование GMP в области товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции.</li> <li>27. Маркировка пищевой продукции согласно ТР ТС «Пищевая продукция в части её маркировки».</li> <li>28. Нормативные документы, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству продуктов животного происхождения.</li> <li>29. Нормативные документы, санитарно-эпидемиологические</li> </ol>

	<p>правила и нормы, регламентирующие требования к качеству продуктов из растительного сырья.</p> <p>30.Классификационные признаки молочных продуктов.</p> <p>31.Методика построения терминов молочных и молоко-содержащих продуктов.</p> <p>32. Пищевая и биологическая ценность мяса. Экспертиза мяса по степени свежести и безопасности.</p> <p>33.Классификация мяса по состоянию и видовой принадлежности.</p> <p>34. Кодирование мяса. Ветеринарная маркировка мяса.</p> <p>35.Использование технических регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм при экспертизе мясных продуктов.</p> <p>36.Классификация и ассортимент колбасных изделий. Оценка качества.</p> <p>37.Продукты из мяса. Требования к качеству и безопасности.</p> <p>38. Потребительские свойства и нормативная база экспертизы качества мясных консервов.</p> <p>39.Идентификация безопасности рыбных товаров и морепродуктов.</p> <p>40.Товарный ассортимент морепродуктов.</p> <p>41.Стандартизация рыбной продукции.</p> <p>42. Использование технических регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм при экспертизе хлебобулочных изделий.</p> <p>43. Идентификация свежей плодоовощной продукции.</p> <p>44.Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения.</p> <p>45. Пищевая ценность и классификация свежих плодов. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения.</p> <p>46.Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения.</p> <p>47.Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству свежих плодов и овощей.</p> <p>48. Требования стандартов к товарной обработке, упаковке, маркировке, транспортированию и хранению плодоовощной продукции.</p> <p>49.Стандартизация масличных культур. Показатели качества.</p> <p>50.Классификация, ассортимент и показатели качества растительных масел.</p>
--	--

Обучающийся допускается к промежуточной аттестации по дисциплине при условии выполнения всех практических работ, защиты реферата (очная форма), защиты реферата и контрольной работы (очно-заочная форма), защиты контрольной работы (заочная форма), а также при условии выполнения заданий по темам, вынесенным на самостоятельное изучение.

Тестовое задание в системе электронного обучения Moodle включает 30 вопросов, в случайном порядке выбранных из банка вопросов. Обучающемуся предоставляется 2 попытки, по 45 минут каждая.

Критерии оценки тестирования:

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если итоговое тестирование в системе электронного обучения Moodle выполнено с результатом 50% и выше;
- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если итоговое тестирование в системе

электронного обучения Moodle выполнено с результатом 49% и ниже.

Критерии оценки устного зачета

Оценка «Зачтено» выставляется студенту, который демонстрирует глубокое понимание программного материала, свободно владеет специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, сформулировал выводы по излагаемому материалу.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту, не давшему ответы на вопросы билета, не владеющему терминологией по дисциплине, мышлением, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

## **2.Комплект заданий для контрольных работ**

### **Вариант № 1**

1. Место идентификации в оценочной деятельности.

2. Установите соответствие качества крупы (по выбору) требованиям нормативной документации по органолептическим и физико-химическим показателям. Опишите порядок проведения оценки качества. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

### **Вариант № 2**

1. Система стандартизации в Российской Федерации.

2. Проведите идентификацию молочной продукции (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработана данная продукция, а также знак соответствия (если имеется).

### **Вариант № 3**

1. Измерительные методы определения органолептических показателей пищевых продуктов.

2. Проведите идентификацию хлеба пшеничного. Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработан данный вид хлеба, а также знак соответствия (если имеется).

### **Вариант № 4**

1. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции».

2. Проведите оценку качества макаронных изделий (по выбору) на соответствие требованиям нормативных документов. Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим и физико-химическим показателям, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

### **Вариант № 5**

1. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции».

2. Проведите идентификацию масла растительного. Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработан данный вид растительного масла, а также знак соответствия (если имеется).

### **Вариант № 6**

1. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

2. Проведите идентификацию рисовой крупы. Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

### **Вариант № 7**

1. Использование GMP в области товароведения и экспертизы сельскохозяйственной продукции.



2. Проведите оценку качества икры (икорной продукции). Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим, физико-химическим показателям, методику отбора проб. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработана данная продукция, а также знак соответствия (если имеется).

#### Вариант № 8

1. Маркировка пищевой продукции согласно Технического Регламента Таможенного Союза «Пищевая продукция в части её маркировки».

2. Установите соответствие колбасных изделий (по выбору) требованиям нормативных документов. Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб для экспертизы. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработано колбасное изделие, а также знак соответствия (если имеется).

#### Вариант № 9

1. Нормативные документы, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству продуктов животного происхождения.

2. Проведите идентификацию гречневой крупы. Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработана крупа, а также знак соответствия (если имеется).

#### Вариант № 10

1. Нормативные документы, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству продуктов из растительного сырья.

2. Проведите идентификацию колбасных изделий (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработано колбасное изделие, а также знак соответствия (если имеется). Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 11

1. Классификация и ассортимент продукции животноводства и растениеводства.

2. Проведите оценку качества мясных полуфабрикатов (по выбору). Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим, физико-химическим показателям. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработаны полуфабрикаты, а также знак соответствия (если имеется). Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 12

1. Международные стандарты на рыбную продукцию.

2. Установите соответствие свежих плодов и овощей (по выбору) требованиям нормативных документов. Опишите порядок проведения оценки качества, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов при установлении соответствия.

#### Вариант № 13

1. Характеристика методов выявления соевых белковых препаратов в мясопродуктах.

2. Проведите идентификацию хлебобулочных изделий (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов, а также какая информация должна быть в акте отбора проб.

#### Вариант № 14

1. Групповой ассортимент, пищевая ценность и безопасность рыбных товаров.

2. Проведите идентификацию мясных консервов (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработаны мясные консервы, а также знак соответствия (если имеется). Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 15

1. Требования к продуктам из мяса согласно «Кодекс Алиментариус».
2. Проведите идентификацию рыбных пресервов (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработаны пресервы, а также знак соответствия (если имеется). Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 16

1. Национальные стандарты РФ на рыбную продукцию.
2. Проведите идентификацию продуктов из мяса (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 17

1. Потребительские свойства и нормативная база экспертизы качества мясных и мясосодержащих консервов.
2. Проведите идентификацию овощей: картофеля, моркови, капусты (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 18

1. Использование технических регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм при экспертизе мясных продуктов.
2. Установите соответствие мясных полуфабрикатов (по выбору) требованиям нормативных документов. Опишите порядок проведения идентификации, методы отбора образцов. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработаны полуфабрикаты, а также знак соответствия (если имеется). Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 19

1. Потенциально опасные вещества и микробиологические показатели рыбных товаров и морепродуктов.
2. Проведите оценку качества молочных консервов. Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим, физико-химическим показателям, методику отбора проб. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработаны молочные консервы, а также знак соответствия (если имеется). Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 20

1. Требования стандартов к товарной обработке, упаковке, маркировке, транспортированию и хранению плодоовощной продукции.
2. Проведите идентификацию рыбных консервов (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработаны консервы, а также знак соответствия (если имеется). Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 21

1. Стандартизация масличных культур. Показатели качества.
2. Проведите идентификацию кисломолочных продуктов (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработаны консервы, а также знак соответствия (если имеется). Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 22

1. Паразитарные и другие биологические факторы риска рыбных товаров и морепродуктов.
2. Проведите идентификацию консервов или пресервов из рыбы (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб. Изучив маркировку

укажите стандарт, согласно которого выработаны консервы, а также знак соответствия (если имеется). Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 23

1. Стандарты ФАО на рыбную продукцию.

2. Проведите идентификацию мясных полуфабрикатов (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методы отбора образцов. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработаны полуфабрикаты, а также знак соответствия (если имеется). Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 24

1. Требования к продуктам из мяса согласно «Кодекс Алиментариус».

2. Проведите идентификацию консервов или пресервов из морепродуктов (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб. Изучив маркировку укажите стандарт, согласно которого выработана продукция, а также знак соответствия (если имеется). Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

### **Процедура оценивания контрольной работы**

При подготовке контрольной работы бакалавр обязан руководствоваться методическими указаниями по выполнению контрольных работ. В методическом указании отражены требования к оформлению, рекомендации по выполнению контрольных работ, варианты контрольных работ и процедура оценивания.

Качество контрольной работы рассматривается как важный показатель успеваемости бакалавра по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к зачету. Контрольная работа должна показать, насколько бакалавр - заочник овладел темами вопросов изучаемой дисциплины.

При оценке контрольной работы уделяется внимание таким критериям как соответствие содержания самой работы вопросам контрольной, полнота ответа на все вопросы работы с демонстрацией знания материала по темам вопросов, владение специальной терминологией, и соблюдение всех требований к оформлению.

В случае обнаружения несоответствия контрольной работы требованиям, работа направляется на доработку. Если работа соответствует установленным требованиям, или после устранения всех замечаний, преподаватель проводит процедуру защиты контрольной работы, задавая студенту вопросы, касающиеся тематики контрольной работы.

#### **Критерии оценки:**

Контрольная работа оценивается как «Зачтено» и «Не зачтено».

Оценка «Зачтено» выставляется бакалавру, в случае если работа полно раскрывает тему, с демонстрацией глубокого знания материала тем вопросов с применением специальной терминологии, грамотного изложения материала в соответствии с требованиями.

Оценка «Не зачтено» выставляется бакалавру, в случае если в работе не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также если контрольная работа взята в готовом виде из базы сети Интернет.

Контрольная работа, оцененная на «Зачтено» является допуском к промежуточной аттестации. Контрольная работа с оценкой «Не зачтено» возвращается бакалавру, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать её, либо написать новую.

Без представления контрольной работы и положительной его оценки бакалавр не допускается к зачету по дисциплине.

### **3. Темы рефератов**

1. Правовая основа идентификации сельскохозяйственной продукции.

2. Методы обнаружения фальсифицированной продукции.

3. Стандартизация как основа нормирования качества продукции растениеводства и животноводства.
4. Роль стандартизации в повышении качества, безопасности и конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции.
5. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.
6. Значение метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба Российской Федерации.
7. Государственный метрологический контроль и надзор. Поверка и калибровка средств измерений.
8. Градации качества: классы, сорта, номера. Продукция стандартная, нестандартная, брак. Сортамент природный и товарный, пересортица.
9. Стандартизация молочной продукции.
10. Контроль за сертифицированной молочной продукцией.
11. Система Меркурий для молочной продукции.
12. Пищевая и биологическая ценность мяса.
13. Мясные копчености. Классификация. Требования к качеству и безопасности.
14. Мясные консервы. Классификация и ассортимент. Требования к качеству и безопасности.
15. Потребительские свойства и показатели качества мясных консервов.
16. Требования к продуктам из мяса согласно «Кодекс Алиментариус».
17. Пищевая ценность мяса рыбы. Групповой ассортимент рыбных товаров.
18. Икорная продукция. Оценка качества. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности.
19. Ассортимент и характеристика отдельных видов круп.
20. Хлебопекарные свойства муки. Ассортимент. Показатели качества и безопасности муки.
21. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Показатели качества и безопасности.
22. Требования стандартов к товарной обработке, упаковке, маркировке, транспортированию и хранению плодоовощной продукции.
23. Правила оценки соответствия плодов и овощей.
24. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения.
25. Стандартизация масличных культур. Показатели качества.
26. Рынок растительных масел и проблемы их идентификации.

#### **Вопросы к защите реферата**

1. В чем заключается проблема подлинности пищевых продуктов?
2. Назовите методы, используемые при проведении идентификационной экспертизы.
3. Перечислите документы в области стандартизации.
4. Перечислите объекты стандартизации, не охватываемые техническими регламентами.
5. Какое значение имеет стандартизация в современном мире?
6. Перечислите стадии разработки стандартов.
7. Кто может выступать заказчиком разработки национального стандарта?
8. Какие функции выполняет система Меркурий для молочной продукции?
9. Какие факторы влияют на пищевую ценность мяса?
10. Назовите нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности мясных консервов.
11. Перечислите требования на продукты из мяса птицы, установленные стандартом «Кодекс Алиментариус».
12. Назовите нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности икорной продукции.
13. Какие зерновые культуры относятся к хлебным злакам?
14. Назовите основные зерновые культуры.
15. Почему гречиха считается самым питательным и диетическим продуктом?
16. Как оценивают качество муки?

17. Назовите главный показатель хлебопекарных свойств муки.
18. Какие требования предъявляются к качеству макаронных изделий?
19. Какие особенности видовых, хозяйственно-ботанических и помологических сортов овощей и плодов позволяют правильно присвоить код товарной позиции ТН ВЭД России?
20. Каковы задачи на этапе послеуборочной обработки, транспортирования и реализации плодов и овощей, с целью обеспечения условий, предотвращающих потерю влаги и увядания?
21. Какую роль выполняют степень зрелости при уборке и скорость процессов дозревания на этапах продвижения товара к потребителю?
22. Учитывая биологическое назначение овощей как его обеспечить на всех этапах товародвижения?
23. Охарактеризуйте показатели качества: кислотное число, перекисное число, йодное число.
24. Назовите важное направление в масложировой отрасли.
25. Что означает композиционные растительные масла функционального назначения?

### **Процедура оценивания реферата**

При подготовке реферата студент обязан руководствоваться методическими указаниями по самостоятельной работе. В методическом указании отражены требования к реферату, методика подготовки реферата, процедура защиты и перечень тем.

Темы рефератов выдаются в начале семестра (на 1-2 занятия), а предоставление реферата и защита – по мере изучения материала дисциплины.

Качество реферата рассматривается как важный показатель успеваемости студента по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к зачету. Реферат должен показать, насколько студент овладел конкретной темой по изучаемой дисциплине.

При оценке реферата уделяется внимание таким важным критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению.

На защиту реферата, состоящую из доклада реферата и ответов на вопросы, отводится 5-7 минут. Реферат оценивается как «Зачтено» и «Не зачтено».

### **Критерии оценки**

Оценка «Зачтено» выставляется студенту, в случае если работа полно раскрывает тему, с демонстрацией глубокого знания материала темы, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, и незначительными ошибками в оформлении.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту, в случае если в работе не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также если реферат, взят в готовом виде из базы сети Интернет.

Реферат, оцененный на «Зачтено» является допуском к промежуточной аттестации. Реферат с оценкой «Не зачтено» возвращается студенту, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать его, либо написать новый.

Без представления реферата и положительной его оценки студент не допускается к зачету по дисциплине.

### **4. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:**

1. Роль маркировки при прослеживаемости продуктов питания.
2. Контроль за сертифицированной продукцией.
3. Пищевая ценность, химический состав и свойства питьевого молока.
4. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения.

### **Вопросы к темам для самостоятельного изучения**

1. Маркировка как средство идентификации.
2. Перечислите условные обозначения, которые позволяют отразить прослеживаемость продуктов питания.

3. Какую роль выполняют сопроводительные документы при прослеживаемости продуктов питания?
4. Что такое сертификация?
5. Назовите цели проведения сертификации.
6. Кем проводится инспекционный контроль за сертифицированным объектом?
7. Что в себя включает инспекционный контроль?
8. В чем заключается пищевая ценность питьевого молока?
9. Назовите основные компоненты питьевого молока.
10. Перечислите потребительские свойства питьевого молока.
11. Какие особенности видовых, хозяйственно-ботанических и помологических сортов овощей и плодов позволяют правильно присвоить код товарной позиции ТН ВЭД России?
12. От чего зависят ставки таможенных пошлин овощей и плодов?
13. Учитывая принцип сохранения потребительских свойств на какие группы делят все плоды и овощи?
14. Каковы задачи на этапе послеуборочной обработки, транспортирования и реализации плодов и овощей, с целью обеспечения условий, предотвращающих потерю влаги и увядания?
15. Какую роль выполняют степень зрелости при уборке и скорость процессов дозревания на этапах продвижения товара к потребителю?
16. Учитывая биологическое назначение овощей как его обеспечить на всех этапах товародвижения?

#### **Процедура оценивания тем для самостоятельного изучения**

Самостоятельная работа бакалавров наряду с аудиторной представляет одну из форм учебного процесса и является существенной его частью. Для ее успешного выполнения необходимо планирование и контроль со стороны преподавателей.

Самостоятельная работа служит основой для углубления и закрепления знаний обучающегося по дисциплине, создает условия для превращения их в убеждения, формирует личность, способную творчески мыслить и готовую к профессиональной деятельности.

Для лучшего усвоения самостоятельно изученных тем необходимо вести конспектирование учебного материала. Данная работа выполняется студентом самостоятельно и оформляется письменно в виде конспекта.

Конспект позволяет формировать и оценивать умения обучающихся по переработке информации. К параметрам оценочных средств относятся: оптимальный объем текста (не более одной трети оригинала); логическое построение и связность текста; полнота/глубина изложения материала (наличие ключевых положений, мыслей); визуализация информации как результат ее обработки (таблицы, схемы, рисунки); оформление (аккуратность, соблюдение структуры оригинала).

#### **Критерии оценки:**

Оценка «зачтено» выставляется бакалавру, если он изучил все предложенные вопросы, оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала; конспект составлен грамотно, но недостаточно полно, с выделением важнейших аспектов; последовательность изложения незначительно нарушена, но это не затрудняет понимание содержания; число грамматических и орфографических ошибок незначительно.

Оценка «не зачтено» выставляется, если бакалавр изучил только часть из предложенных вопросов, неаккуратно оформил конспект или не предоставил его.