

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бойко Елена Григорьевна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 06.11.2023 23:39:54  
Уникальный программный ключ:  
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Инженерно-технологический институт  
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой

 Г.А. Дорн

« 07 » июня 2021 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ** Товароведение и экспертиза товаров

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2021

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» сентября 2017 г., приказ № 939
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания от «07» июня 2021 г. Протокол № 7

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией инженерно-технологического института от «08» июня 2021 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**

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ПК-5</b>	<p>Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-5</sub> Осуществляет анализ качества полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения на всех этапах товародвижения</p>	<p><b>знать:</b>                      -основы товароведения и экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач                      -нормативные и технические документы, регламенты,, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения</p> <p><b>уметь:</b>                      -анализировать ассортимент, идентифицировать товар в соответствии с маркировкой, определять качество продуктов, реализуемых на потребительском рынке                      -пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения</p> <p><b>владеть:</b>                      - методами определения качества продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач                      - методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, норм и правил в области товароведения и экспертизы 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: биохимии пищевых продуктов; микробиологии; санитарной микробиологии; гигиены питания.

Товароведение и экспертиза товаров является предшествующей дисциплиной для дисциплин: управление качеством продуктов животного и растительного происхождения; производственный ветеринарный контроль; ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре по очной форме обучения, на 3 курсе в 5 семестре – заочной форме.

## 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	32	8
Семинарского типа	16	4
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>42</b>	<b>78</b>
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	20	58
Самостоятельное изучение тем	8	
Контрольные работы	-	20
Реферат	14	-
Вид промежуточной аттестации:		
экзамен	18	18
<b>Общая трудоемкость:</b>		
часов	<b>108</b>	<b>108</b>
зачетных единиц	<b>3</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 и экспертизы продовольственных товаров	Введение в науку. Основные понятия. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Принципы товароведения. Качество и безопасность продовольственных товаров. Классификация товаров. Ассортимент товаров. Потребительские свойства. Классификаторы продукции. Роль маркировки при прослеживаемости продуктов питания. Особенности экспертизы качества продовольственных товаров. Товарная экспертиза: задачи, общий порядок проведения. Кодекс Алиментариус и принципы HACCP, GMP.

2.	Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения	<p>Молочные продукты (питьевое молоко, кисломолочные продукты, сливочное масло, сыры): товароведная характеристика, классификационные признаки, методика построения терминов. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения. Требования к качеству и безопасности. Экспертиза качества. Дефекты. Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству и безопасности молочных продуктов.</p> <p>Пищевая ценность и потребительские свойства мяса, классификация и кодирование. Ассортимент. Маркировка мяса. Требования к качеству и безопасности мяса. Технологические дефекты мяса. Колбасные изделия, полуфабрикаты, консервы мясные и мясосодержащие: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства. Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству и безопасности мясных продуктов.</p> <p>Рыба и рыбные товары: классификация, групповой ассортимент, пищевая ценность и безопасность, требования к качеству, упаковка, транспортирование и хранение. Особенности пищевой ценности морепродуктов. Проблема безопасности. Товарный ассортимент морепродуктов. Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству и безопасности рыбы и рыбных товаров.</p>
3.	Товароведение и экспертиза продуктов питания из растительного сырья	<p>Зерномучные: крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия: классификация, пищевая ценность, показатели качества и безопасности, хранение. 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 на этапах товародвижения. Оценка качества свежих плодов и овощей. Нормативные документы и регламенты, регламентирующие требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции.</p> <p>Кондитерские товары: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.</p> <p>Чай, кофе и напитки на их основе: пищевая ценность и</p>

		потребительские свойства, классификация, кодирование и ассортимент, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение. Пряности и приправы: товароведная характеристика, классификация, экспертиза качества. Алкогольные и безалкогольные напитки: потребительские свойства и классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
--	--	---

#### 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 и экспертизы продовольственных товаров	4	2	14	20
2.	Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения	14	6	14	34
3.	Товароведение и экспертиза продуктов питания из растительного сырья	14	8	14	36
	Экзамен	-	-	-	18
	Итого:	32	16	42	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 и экспертизы продовольственных товаров	2	-	26	28
2.	Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения	4	2	26	32
3.	Товароведение и экспертиза продуктов питания из растительного сырья	2	2	26	30
	Экзамен	-	-	-	18
	Итого:	8	4	78	108

#### 4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Товарная экспертиза: задачи, общий порядок проведения	2	-
2.	2	Изучение классификационных признаков и методики построения терминов молочных и молокосодержащих продуктов	2	2
3.	2	Изучение принципов построения ассортимента, оценка качества и технологические дефекты колбасных изделий	2	-
4.	2	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных консервов	2	-
5.	3	Товароведная характеристика и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий	2	2
6.	3	Идентификация плодоовощной продукции	2	-
7.	3	Факторы, формирующие качество чая, виды, сорта, экспертиза качества	2	-
8.	3	Экспертиза качества вин	2	-
		Итого:	16	4

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

### 5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	20	58	тестирование
Самостоятельное изучение тем	8		тестирование, собеседование
Контрольные работы	-	20	защита контрольной работы
Реферат	14	-	защита реферата
всего часов:	42	78	

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

1.Есенбаева К.С. Методические рекомендации по самостоятельной работе дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» для бакалавров очной формы обучения направления подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза – Тюмень, 2020. - 22с.

2.Есенбаева К.С. Методические указания по выполнению контрольной работы дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» для бакалавров заочной формы обучения направления подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза – Тюмень, 2020. - 24с.

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

1. Бараночные и сухарные изделия: товароведная характеристика, классификация и ассортимент. Условия хранения. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности
2. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения.
3. Пряности и приправы: товароведная характеристика, классификация, экспертиза качества. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности.

#### **5.4. Темы рефератов:**

1. Принципы отбора проб при разных способах размещения продовольственных товаров.
2. Фальсификация молока и молочных продуктов, методы ее обнаружения.
3. Факторы, формирующие качество сыров. Пороки сыров.
4. Оценка качества кисломолочных продуктов и их дефекты.
5. Оценка качества напитков на основе молочной сыворотки.
6. Сыры: пищевая ценность, требования к качеству молока в сыроделии. Хранение сыров. Нормативные и технические документы.
7. Функциональные напитки из молочной сыворотки и экспертиза качества.
8. Продукты на основе молочного жира (сливочное масло, масляная паста, спреды): пищевая ценность, формирование потребительских свойств, дефекты, хранение.
9. Молочные консервы: классификация и ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Хранение. Нормативные и технические документы.
10. Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность мяса.
11. Пищевая ценность и потребительские свойства мясных консервов.
12. Натуральные полуфабрикаты из мяса: кодирование, ассортимент.
13. Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка, хранение.
14. Мясо птицы: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, оценка качества. Дефекты. Маркировка и упаковка.
15. Требования к сырью при производстве колбасных изделий.
16. Факторы, формирующие потребительские свойства колбасных изделий.
17. Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности. Дефекты.
18. Товароведная характеристика икорной продукции. Требования к качеству и безопасности. Нормативные и технические документы.
19. Товароведная характеристика зерна основных хлебных культур: пшеница, рожь, кукурузу, ячмень, овес.
20. Товароведная характеристика зерна крупяных культур: просо, рис, гречиха.
21. Товароведная характеристика зерна бобовых культур: горох, чечевица, фасоль, соя.
22. Формирование качества муки в процессе производства.
23. Транспортирование, хранение, болезни и дефекты хлеба.
24. Факторы, формирующие качество макаронных изделий. Нормативные и технические документы.
25. Пищевая ценность плодов и овощей и их значение в питании.
26. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодов и овощей.
27. Ассортимент плодоовощных консервов. Требования к качеству и безопасности. Дефекты.
28. Товароведение и экспертиза сушеных плодов и овощей.
29. Товароведение и экспертиза быстрозамороженной плодоовощной продукции.
30. Факторы, формирующие потребительские свойства мармелада.
31. Пастильные изделия: классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.



- 32.Карамель: классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
- 33.Конфеты: классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
- 34.Печенье: классификация, факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства, показатели качества, дефекты, хранение.
- 35.Пряничные изделия: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
- 36.Вафли: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, дефекты, хранение.
- 37.Кексы и рулеты: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
38. Торты и пирожные: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.

## 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
	ИД-1пк-5 Осуществляет анализ качества полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения на всех этапах товародвижения	<p><b>знать:</b></p> <p>-основы товароведения и экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>-нормативные и технические документы, регламенты, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения</p>	тест экзаменационный билет

ПК-5	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать ассортимент, идентифицировать товар в соответствии с маркировкой, определять качество продуктов, реализуемых на потребительском рынке</li> <li>-пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения</li> </ul>	тест экзаменационный билет
	<p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами определения качества продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач</li> <li>- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, норм и правил в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения</li> </ul>	тест экзаменационный билет

## 6.2. Шкалы оценивания

### Пятибалльная шкала оценивания устного экзамена

Оценка	Описание
5	Студент обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на вопросы продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам билета; сформулировал выводы по излагаемому материалу
4	Студент обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два вопроса освещены полностью или один вопрос освещен полностью, а два других доводятся до логического завершения при наводящих вопросах преподавателя
3	Студент имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих

	теоретические положения; один вопрос разобран полностью, два начаты, но не завершены до конца или три вопроса начаты и при помощи наводящих вопросов доводятся до конца
2	Студент демонстрирует непонимание программного материала; допускает существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сформулировать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца; наводящие вопросы не помогают

### Шкала оценивания тестирования на экзамене

% выполнения задания	Балл по 5-бальной системе
86 – 100	отлично
71 – 85	хорошо
50 – 70	удовлетворительно
менее 50	неудовлетворительно

### 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. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. – М.: Издательство Юрайт; ИД Юрайт, 2014. – 477с.

#### б) дополнительная литература

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник / М.А. Николаева. – М.: Норма: ИНФРА-М, 2014. – 448с.

2. 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>

3. 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, информационно-справочные и поисковые системы, интернет ресурсы)

### **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.rosпотребнадзор.ru](http://www.rosпотребнадзор.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 и экспертиза товаров. Методические указания к практическим занятиям для бакалавров очной формы обучения направления подготовки 36.03.01. – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» [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 и экспертиза товаров» используется аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

## **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 сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Инженерно-технологический институт  
Кафедра технологии продуктов питания

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине Товароведение и экспертиза товаров  
для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: доцент, канд с/х наук К.С. Есенбаева

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 7 от «07» июня 2021г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2021

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ  
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие  
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины  
*Товароведение и экспертиза товаров***

**1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного экзамена)**

Компетенция	вопросы
<p>ПК-5 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>	<p>1.1. <i>Знать</i>: основы товароведения и экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач; нормативные и технические документы, регламенты, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения</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 продовольственных товаров.</li> <li>4. Потребительские свойства продовольственных товаров.</li> <li>5. Особенности экспертизы качества продовольственных товаров.</li> <li>6. Роль маркировки при прослеживаемости продуктов питания.</li> <li>7. Идентификация как вид оценочной деятельности.</li> <li>8. Товарная экспертиза: задачи, общий порядок проведения.</li> <li>9. Кодекс Алиментариус на пищевые продукты.</li> <li>10. Принципы ХАССП.</li> <li>11. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции».</li> <li>12. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции».</li> <li>13. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции»</li> <li>14. Классификационные признаки молочных продуктов.</li> <li>15. Товароведная характеристика питьевого молока. Основы технологии производства. Оценка качества.</li> <li>16. Общая характеристика кисломолочных продуктов. Основы технологии производства. Классификация. Оценка качества.</li> <li>17. Пищевая и биологическая ценность мяса. Экспертиза мяса по степени свежести и безопасности.</li> <li>18. Мясные полуфабрикаты. Основы технологии производства. Классификация. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>19. Мясные консервы. Основы технологии производства. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Дефекты.</li> <li>20. Основы технологии производства и технологические дефекты колбасных изделий.</li> <li>21. Живая товарная рыба. Требования к качеству. Транспортирование и хранение.</li> <li>22. Охлажденная и мороженая рыба. Требования к качеству. Упаковка, транспортировка, хранение.</li> <li>23. Икорная продукция. Оценка качества.</li> <li>24. Основы технологии производства, транспортирование, хранение, болезни и дефекты хлеба.</li> </ol>

	<p>25. Хлебопекарные свойства муки. Показатели качества и безопасности муки.</p> <p>26. Основы технологии производства и товароведная характеристика макаронных изделий.</p> <p>27. Кондитерские товары: основы технологии производства, пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, показатели качества, упаковка и хранение</p> <p>28. Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения.</p> <p>29. Чай, кофе и напитки на их основе: Основы технологии производства, товароведная характеристика, классификация, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.</p> <p>30. Алкогольные и безалкогольные напитки: основы технологии производства потребительские свойства, классификация.</p> <p>31. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</p> <p>32. Основные причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>1.2. <b>Уметь:</b> анализировать ассортимент, идентифицировать товар в соответствии с маркировкой, определять качество продуктов, реализуемых на потребительском рынке; пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Использование GMP в области товароведения и экспертизы продуктов животного происхождения.</li> <li>2. Использование GMP в области товароведения и экспертизы продуктов растительного происхождения.</li> <li>3. Маркировка пищевой продукции согласно ТР ТС «Пищевая продукция в части её маркировки».</li> <li>4. Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству продуктов животного происхождения.</li> <li>5. Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству продуктов растительного происхождения.</li> <li>6. Методика построения терминов молочных и молкосодержащих продуктов.</li> <li>7. Классификация и ассортимент питьевого молока.</li> <li>8. Оценка качества твердых сычужных сыров с использованием балльной шкалы.</li> <li>9. Органолептическая оценка качества сливочного масла с использованием балльной шкалы.</li> <li>10. Классификация мяса по состоянию и видовой принадлежности. Изменения в мясе при неправильном хранении.</li> <li>11. Кодирование мяса. Маркировка мяса.</li> <li>12. Использование технических регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм при экспертизе мясных продуктов.</li> <li>13. Классификация и ассортимент мясных консервов, нормативная база экспертизы качества.</li> </ol>
--	---



14. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Оценка качества.
  15. Групповой ассортимент рыбных товаров.
  16. Ассортимент рыбных консервов и пресервов. Дефекты.
  17. Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству рыбы и рыбных товаров.
  18. Товарный ассортимент морепродуктов.
  19. Ассортимент и характеристика отдельных видов круп.
  20. Использование технических регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм при экспертизе хлебобулочных изделий.
  21. Маркировка мучных кондитерских изделий согласно ТР ТС «Пищевая продукция в части её маркировки».
  22. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Нормативная база экспертизы качества макаронных изделий.
  23. Хлебобулочные изделия: классификация и ассортимент. Процессы, происходящие при хранении хлебобулочных изделий.
  24. Идентификационные признаки пшеничного и ржаного хлеба. Оценка качества.
  25. Классификация и ассортимент бараночных и сухарных изделий. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности.
  26. Идентификация свежей плодоовощной продукции.
  27. Классификация свежих плодов. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения.
  28. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения.
  29. Ассортимент мучных кондитерских изделий, показатели качества и безопасности.
  30. Идентификация и экспертиза качества пряностей и приправ.
- 1.3 **Владеть:** методами определения качества продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, норм и правил в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения.
- Задача 1.* В магазине на реализации находятся мясные консервы «Фарш колбасный любительский», расфасованные в металлические банки массой нетто 325 г. Консервы имеют следующие характеристики: вкус и запах - приятные, сочная консистенция, с ароматом пряностей и чеснока. На разрезе фарш розового цвета, без серых пятен, без заметных частичек соединительной ткани, содержит кусочки шпика белого цвета. Консистенция плотная, некрошливая. Массовая доля соли 2,4%, массовая доля крахмала 3,4%, массовая доля влаги 66,5%. Фактическая масса нетто составила 315 г. Определите соответствуют ли находящиеся на реализации консервы указанному в сопроводительной документации ассортиментному наименованию. Проведите идентификацию данного вида консервов.
- Задача 2.* В магазин "Людмила" г. Москва поступила партия

рыбных пресервов без литографической маркировки. Рыбные пресервы расфасованы в полимер-ные банки, емкостью 1300 см. На транспортной таре имеется товарный ярлык со следующей информацией: "Хамса специального посола", Мурманский ПДПКЗ, ГОСТ 19588-74. Дата изготовления 15.02.2001г. В результате оценки качества установлено: рыбы однородные по форме и размеру от 80 до 100 мм, имеют тело вытянутое удлинненное, покрытое очень мелкой чешуей, средняя линия выражена, за спинным плавником имеется не-большой жировой плавник, анальный плавник - равнолопастный, рот верхний. Рыба в банке уложена безрядно, кольцеобразно. Некоторые рыбы имеют лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей, имеет место слипание отдель-ных рыбок. Консистенция сочная, слегка размягченная. В заливке отмечено присутствие взвешенных частичек и чешуек. Вкус и запах свойственный со-зревшей рыбе. Массовая доля поваренной соли 7%, массовая доля жира 7%, фактическая масса нетто составила 1275г, массовая доля рыбы 1130 г, массовая доля заливки 145г. Проведите идентификацию предложенного в тексте вида рыбных пресервов, дайте заключение о качестве.

*Задача 3.* В магазине на реализации находится колбаса полукопченая высшего сорта «Галлинская». Колбаса имеет следующие характеристики потребительских свойств: батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, наплывов фарша, в искусственной оболочке диаметром 50 мм. Длина батона 45-47см, с двумя поперечными обвязками посередине батона. Консистенция колбасы упругая, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного с характерным рисунком, содержит кусочки шпика размером не более 4мм. Вкус и запах, свойственные полукопченым колбасам, с ароматом чеснока, в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов. Содержание влаги 47 %. Определите соответствует ли находящаяся на реализации полукопченая колбаса данному сорту и наименованию.

*Задача 4.* На реализации находится кета среднесоленая, потрошенная с головой, крупная, 1 сорта. При этом рыба имеет следующие внешние признаки: разрезана по брюшку двумя продольными разрезами (первый от анального отверстия до брюшных плавников, второй - от брюшных плавников до калтычка, который не перерезан), внутренности, жабры, икра и молока удалены не полностью, имеются сгустки крови и почки, в хвостовой части с внутренней стороны близ позвоночника имеется по 8 тонких уколов без повреждений кожи и реберных костей. При визуальном осмотре обнаруживается сбитость чешуи, легкое пожелтение брюшной полости, мясо имеет темные пятна от кровоподтеков, консистенция слегка ослабевшая и слабый запах и привкус окислившегося жира. Масса одного экземпляра колеблется от 2,0 до 2,5 кг. Массовая доля поваренной соли 12%. Используя различные методы определения качества дайте заключение.

*Задача 5.* На базу поступили мясные консервы «Паштет Львовский», расфасованные в металлические банки №1 с красочной бумажной этикеткой, на которой указан состав

консервов: печень, мозги, свиной жир, лук, соль, пряности. При определении качества установлено: внешний вид - однородная масса коричневого цвета; консистенция - пастообразная, однородная; запах и вкус - приятный, свойственный мясному паштету, с выраженным вкусом вареной печени, с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов; массовая доля жира - 27,5%. Используя различные методы проведения оценки качества определите, соответствуют ли поступившие на базу консервы указанному в сопроводительных документах ассортиментному наименованию. Проведите идентификацию данного вида консервов.

*Задача 6.* На оптовую базу г. Мытищи поступила партия риса расфасованного в целлофановые пакеты, массой нетто 1 кг. При проверке фактическая масса нетто составила 980г. Непосредственно на упаковку нанесена маркировка на английском и русском языках. Маркировка содержит следующую информацию: наименование продукта – рис длиннозерный; производитель и его адрес; энергетическая ценность – 330 ккал; пищевая ценность на 100 г продукта: белок – 9, жир – 1г, углеводы – 75,8г; ГОСТ 6992 – 93; масса нетто – 1 кг; способ приготовления; штрих код 4600002730019. Используя различные методы проведения идентификации и пользуясь ГОСТ Р 51074 –2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» и ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая»: проведите идентификацию риса на соответствие информации на упаковке требованиям нормативных документов; расшифруйте штрих-код.

*Задача 7.* На оптовую базу АО “Люблино” (Москва, Люблинская ул., 115) железнодорожным транспортом поступил 15 января текущего года чай байховый черный “Краснодарский”, высшего сорта, в количестве 1000 ящиков. Масса нетто ящиков — 25 кг. Чай расфасован в пачки массой нетто 100 г. Поставщик — АО “Русский чай” (г. Краснодар, ул. Мира, .41). Чай на базу поставлен в соответствии с договором № 25 от 25.12.2006 г. Партия чая сопровождалась следующими документами: сертификатом соответствия, документом о качестве № 238 от 10 января текущего года, железнодорожной накладной № 35 от 13 января текущего года, счетом-фактурой № 81 от 12 января текущего года. На оптовой базе была создана комиссия, которой произведена количественная и качественная приемка чая. Комиссия отобрала образцы для определения качества чая по ГОСТ 1936 “Чай. Правила приемки и методы анализа”. На основании представленной информации составьте акт отбора проб для лабораторных испытаний.

*Задача 8.* В торговый дом “Останкино” автомобильным транспортом поступила партия липового меда в количестве 20 ящиков — 800 стеклянных банок, масса нетто банок — 300 г.

Партия меда сопровождалась следующими документами: качественным удостоверением, товарно-транспортной накладной, гигиеническим сертификатом, сертификатом соответствия.

Работники торгового дома произвели количественную и предварительную качественную приемку, а также провели отбор проб для лабораторных исследований согласно ГОСТ 19792 «Мед

	<p>натуральный. Технические условия”.</p> <p>Результаты органолептической оценки качества показали: цвет меда светло-желтый, вкус сладкий, приятный, без постороннего привкуса, аромат тонкий, приятный; механические примеси и признаки брожения отсутствуют; массовая доля воды — 20,1%, массовая доля редуцирующих сахаров (к абсолютно сухому веществу) — 82,1%, массовая доля сахарозы — 4,9%, диастазное число — 4 ед. Готе, реакция на оксиметилфурфурол положительная. По окончании качественной приемки работники торгового дома составили акт приемочного контроля меда. Используя различные методы определите соответствие качества меда натурального липового требованиям нормативной документации по органолептическим и физико-химическим показателям (ГОСТ 19792 «Мед натуральный. Технические условия»).</p>
--	--

### Пример экзаменационного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Инженерно-технологический институт

Кафедра: Технологии продуктов питания

Учебная дисциплина: «Товароведение и экспертиза товаров»

По направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

#### Зачетный билет № 1

1. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
2. Групповой ассортимент рыбных товаров.
3. В магазине на реализации находятся мясные консервы «Фарш колбасный любительский», расфасованные в металлические банки массой нетто 325 г. Консервы имеют следующие характеристики: вкус и запах - приятные, сочная консистенция, с ароматом пряностей и чеснока. На разрезе фарш розового цвета, без серых пятен, без заметных частичек соединительной ткани, содержит кусочки шпика белого цвета. Консистенция плотная, некрошливая. Массовая доля соли 2,4%, массовая доля крахмала 3,4%, массовая доля влаги 66,5%. Фактическая масса нетто составила 315 г. Определите соответствуют ли находящиеся на реализации консервы указанному в сопроводительной документации ассортиментному наименованию. Проведите идентификацию данного вида консервов.

Составил: Есенбаева К.С. / \_\_\_\_\_ / « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой: Дорн Г.А. / \_\_\_\_\_ / « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Критерии оценивания устного экзамена

Оценка	Требования к студенту
отлично	Студент обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на вопросы продемонстрировал

	исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам билета; сформулировал выводы по излагаемому материалу
хорошо	Студент обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два вопроса освещены полностью или один вопрос освещен полностью, а два других доводятся до логического завершения при наводящих вопросах преподавателя
удовлетворительно	Студент имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; один вопрос разобран полностью, два начаты, но не завершены до конца или три вопроса начаты и при помощи наводящих вопросов доводятся до конца
неудовлетворительно	Студент демонстрирует непонимание программного материала; допускает существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сформулировать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца; наводящие вопросы не помогают

## 2. Тестовые задания для промежуточной аттестации (экзамен в форме тестирования) (полный комплект тестовых заданий представлен на образовательной платформе moodle)

ИД-1ПК-5 Осуществляет анализ качества полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения на всех этапах товародвижения

**2.1. Знать:** основы товароведения и экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач; нормативные и технические документы, регламенты, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения

1. Товар это...
2. Товароведение это....
3. Изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную ценность, а также их изменений на всех этапах товародвижения – это...
4. Продукция это...
5. Товароведение базируется на принципах
6. Предметом товароведения является
7. Товары как объекты товароведной деятельности имеют основополагающие характеристики
8. Распределение множества объектов на подмножества по общим признакам – это
9. Качество товара – это
10. Показатель качества – это
11. Основные критерии выбора номенклатуры потребительских свойств
12. Деление товаров на градации по качеству (более высокого и низшего качества) позволяет

13. Факторы, обеспечивающие сохраняемость товара
14. Минимально допустимая часть товарной партии, отобранная из нее по установленным или заранее оговоренным правилам и предназначенная для оценки качества
15. Принцип товароведения, который обуславливает конкуренцию и в то же время позволяет удовлетворять аналогичные потребности различными товарами
16. Функция товара, которая заключается в его способности соответствовать запросам потребителей благодаря присутствию ему основополагающим характеристикам
17. Кодекс Алиментариус — это
18. Принципы ХАССП
19. Внедрение ХАССП обязательно для
20. Правила GMP
21. Товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям признается
22. Потребительские свойства товаров
23. Задачи товарной экспертизы
24. Основные факторы, сохраняющие качество продукции
25. Количественные потери в зависимости от причин возникновения
26. Период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности и по истечении не пригодна для использования по назначению
27. Группы товаров по частоте спроса
28. Набор товаров, формируемый торговой организацией с учетом ее специализации, спроса, материально-технической базы
29. Период, в течение которого товары при соблюдении установленных условий хранения не изменяют, существенно, потребительские свойства и количество
30. Основные факторы, влияющие на состав и свойства питьевого молока
31. Кислотность молока, сметаны измеряется
32. Группы сыров по товароведной классификации
33. Продукты, получаемые сквашиванием молока молочнокислыми бактериями
34. Классификационные признаки питьевого молока
35. Основные факторы разделения групп кисломолочных напитков на подгруппы
36. К упаковке молочной продукции предъявляют требования
37. Дефекты "Мутная слеза" и "Крупная слеза" характерны
38. Факторы, формирующие потребительские свойства мяса
39. Колбасные изделия классифицируют на
40. Технологические дефекты вареных колбас
41. Второстепенные продукты убоя скота (внутренние органы) — это
42. Порционные полуфабрикаты из говядины
43. Мясные консервы классифицируют в зависимости от
44. Требования к качеству и безопасности мясных консервов
45. Категории мясных полуфабрикатов в зависимости от массовой доли в них мышечной ткани
46. Нормы массовой доли мышечной ткани в мясной продукции
47. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает
48. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на
49. Разделкой мяса называют операции по
50. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на
51. При экспертизе мяса по степени свежести различают
52. Рыба, получаемая методом посола
53. Рыба, которую заливают маринадной заливкой
54. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

55. К морепродуктам относят
56. Продуктом переработки зерна является
57. К подгруппе зерномучные относят
58. Товарная классификация пшеницы
59. Согласно Общероссийского классификатора продукции хлебобулочные изделия подразделяют на группы
60. Порошкообразный продукт, полученный размолотом зерна хлебных злаков
61. На сорта крупчатка, высший, первый, второй и обойная подразделяют муку
62. При экспертизе качества макаронных изделий устанавливают
63. Классификация сухарных изделий в зависимости от рецептуры и использования
64. Плодоовощную продукцию классифицируют в зависимости от
65. На этапах товародвижения в плодах и овощах протекают физиологические процессы
66. Факторы, формирующие потребительские свойства плодов и овощей
67. Факторы, сохраняющие потребительские свойства плодов и овощей
68. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения
69. Ассортимент плодоовощных консервов включает
70. При транспортировании и хранении свежих плодов и овощей учитывают
71. Мучные кондитерские изделия с большим количеством сахара и различных пряностей
72. Мучные кондитерские изделия по виду выпеченного полуфабриката
73. Сдобные кондитерские изделия покрытые сахарной глазурью
74. Кондитерские изделия классифицируют на
75. Классификация печенья в зависимости от рецептуры и особенностей производства
76. Виды чая в зависимости от технологии приготовления
77. Общие идентифицирующие признаки чая
78. Гарантийный срок хранения чая
79. Пищевая ценность пряностей обусловлена наличием
80. Обязательными этапами экспертизы винодельческой продукции являются
81. Классификационные признаки вин в РФ

**2.2. Уметь:** анализировать ассортимент, идентифицировать товар в соответствии с маркировкой, определять качество продуктов, реализуемых на потребительском рынке; пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, ХАССП, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения

82. Показатели качества, учитываемые при комплексной оценке сливочного масла
83. Показатели качества, оцениваемые при комплексной оценке сыра по 100 балльной шкале
84. Качество сметаны нормируется по следующим показателям
85. Изделия, полностью подготовленные к кулинарной обработке
86. Продукты, изготовленные из мясного фарша, субпродуктов, жира, соли и специй, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке до готовности к употреблению в пищу
87. Маркировка мясных консервов позволяет без вскрытия банки установить
88. Крупнокусковые мясные изделия, приготовленные из определенных частей туш, соответствующим образом разделанных, подвергнутых посолу и термической обработке до полной или частичной готовности к употреблению в пищу
89. Изделия из соответствующим образом подготовленного мяса и мясопродуктов с добавлением или без добавления жира, растительного сырья, в герметично укупоренных банках, подвергнутые стерилизации
90. Общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности мясных товаров
91. Средства информационной идентификации мясных товаров

92. Общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности рыбных товаров
93. Специфичные признаки квалиметрической идентификации рыбных товаров
94. Рыбные продукты, которые перед употреблением в пищу требуют только тепловой обработки
95. Колбасы и сосиски рыбные, котлеты рыбные, фрикадельки относятся к изделиям
96. Стерилизованные в герметичной таре рыбопродукты, отличающиеся стойкостью в хранении, высокими пищевыми и вкусовыми достоинствами
97. Вид консервов, которые готовят из жареной, копченой, бланшированной, пропеченной рыбы с заливкой томатным соусом или растительным маслом
98. Вид консервов, которые готовят в собственном соку, желе, бульоне
99. «Крабы в собственном соку» высшего и первого сортов, «Креветки натуральные», «Кальмар натуральный», «Мидии натуральные» относятся к
100. Вид рыбопродуктов, который не подвергается стерилизации. Для изготовления используют рыбу пряного или маринованного посола
101. При товароведной идентификации рыб используют основные признаки
102. Ассортимент рыбных кулинарных изделий
103. Товарный ассортимент морепродуктов включает
104. При определении качества хлеба выделяют дефекты
105. Идентификационные признаки пшеничной муки
106. Идентификационные признаки ржаной муки
107. Идентификационные признаки пшеничного хлеба
108. Идентификационные признаки ржаного хлеба
109. Идентификационные признаки товарного сорта круп
110. Признаки ассортиментных характеристик хлебобулочных изделий
111. Общие идентифицирующие признаки плодов и овощей
112. Специфичные идентифицирующие показатели плодов и овощей
113. Свежие овощи классифицируют по продолжительности жизни
114. Классификация свежих плодов
115. Ассортимент плодоовощных консервов включает
116. Изделие желеобразной структуры, получаемое увариванием протертого фруктово-ягодного пюре с последующим введением в охлажденную массу различных добавок
117. Кондитерское изделие, полученное сбиванием сахаро-яблочной основы с яичными белками с последующим добавлением агаро-сахаро-паточного сиропа
118. Кондитерское изделие, изготовленное из шоколадной массы, получаемой на основе переработки какао-бобов
119. Признаки ассортиментной характеристики качества печенья
120. Идентификацию сорта чая проводят по
121. Место произрастания чая идентифицируют по
122. Общие идентифицирующие признаки чая
123. Идентификация чая направлена на
124. Экспертиза качества пряностей проводится по
125. Идентификацию алкогольной продукции начинают с

**2.3. Владеть:** методами определения качества продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, норм и правил в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения

126. Органолептическим методом в колбасных изделиях определяют
127. При органолептической оценке качества крупы учитывают
128. Физико – химическим методом в крупах определяют
129. Оценка качества муки аналитическим методом включает



130. Физико – химическим методом в хлебе и хлебобулочных изделиях определяют
131. Органолептическим методом в хлебе и хлебобулочных изделиях оценивают
132. Физико – химическим методом в макаронных изделиях определяют
133. Показатели безопасности сухарных изделий
134. Органолептическим методом при оценке качества меда определяют
135. Физико – химические показатели качества печенья
136. При органолептической оценке качества мармелада учитывают
137. Кондитерские изделия оценивают органолептическим методом, используя балльную шкалу
138. Нормативными документами в пряностях нормируют
139. Органолептическую оценку вин проводят по показателям
140. Обязательный документ для алкогольной продукции.

### Процедура оценивания

Тестирование проводится на образовательной платформе moodle. При проведении тестирования для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант экзаменационного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 вопросов. Продолжительность тестирования 45 минут. В таблице, представленной ниже указана шкала оценивания тестирования на экзамене.

#### Шкала оценивания тестирования на экзамене

% выполнения задания	Балл по 5-бальной системе
86 – 100	отлично
71 – 85	хорошо
50 – 70	удовлетворительно
менее 50	неудовлетворительно

### 3. Комплект заданий для контрольных работ

Контрольная работа выполняется по одному из вариантов, которые распределяются по двум последним цифрам номера зачетной книжки:

По сле дн я я ци фр а	Предпоследняя цифра										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<b>0</b>		10	20	10	20	10	20	10	20	10	20
<b>1</b>	1	11	1	11	1	11	1	11	1	11	1
<b>2</b>	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	2
<b>3</b>	3	13	3	13	3	13	3	13	3	13	3
<b>4</b>	4	14	4	14	4	14	4	14	4	14	4
<b>5</b>	5	15	5	15	5	15	5	15	5	15	5
<b>6</b>	6	16	6	16	6	16	6	16	6	16	6
<b>7</b>	7	17	7	17	7	17	7	17	7	17	7
<b>8</b>	8	18	8	18	8	18	8	18	8	18	8
<b>9</b>	9	19	9	19	9	19	9	19	9	19	9

#### Вариант № 1

1. Молочные консервы. Химический состав и пищевая ценность. Основы производства. Классификация. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты.

2. Определите соответствие качества меда натурального липового требованиям нормативной документации по органолептическим и физико-химическим показателям (ГОСТ 19792 «Мед натуральный. Технические условия»). Опишите порядок проведения оценки качества. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 2

1. Товароведная характеристика питьевого молока. Ассортимент. Факторы, влияющие на состав молока. Физико-химические свойства молока. Пороки.

2. Проведите идентификацию соковой продукции (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 3

1. Товароведная характеристика мяса крупного рогатого скота. Классификация. Химический состав и пищевая ценность.

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

#### Вариант № 4

1. Макароны изделия: товароведная характеристика, классификация и ассортимент, показатели качества, хранение.

2. Проведите оценку качества вареных колбасных изделий. Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим и физико-химическим показателям, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 5

1. Товароведная характеристика мясных копченостей. Ассортимент. Требования к качеству.

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

#### Вариант № 6

1. Кисломолочные напитки. Пищевое и диетическое значение. Ассортимент, основы производства. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты.

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. Хлебобулочные изделия: классификация и ассортимент, пищевая, биологическая, энергетическая ценности, экспертиза качества. Транспортирование, хранение.

2. Проведите оценку качества икры (икорной продукции). Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим, физико-химическим показателям, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 8

1. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты.

2. Проведите идентификацию сахарных кондитерских изделий (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 9

1. Мясо птицы: классификация. Товароведческая экспертиза. Упаковка и маркировка. Дефекты.

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

#### Вариант № 10

1. Характеристика и классификация рыбных пресервов. Факторы, формирующие потребительские свойства. Показатели качества. Дефекты.

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

#### Вариант № 11

1. Чай: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, кодирование и ассортимент, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.

2. Проведите оценку качества полуфабрикатов. Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим, физико-химическим показателям, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 12

1. Пищевая ценность и классификация свежих плодов и овощей, особенности плодов и овощей как объекта товародвижения.

2. Проведите оценку качества майонезной продукции. Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим, физико-химическим показателям, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 13

1. Кисломолочные продукты. Общая характеристика, классификация кисломолочных продуктов по способам производства, основные виды. Условия и сроки хранения. Дефекты.

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.

#### Вариант № 14

1. Требования к качеству и безопасности продовольственных товаров согласно регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм, НАССР и GMP.

2. Проведите идентификацию чая байхового черного (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 15

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

2. Проведите идентификацию пряностей и приправ (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для

испытаний. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 16

1. Консервы мясные и мясосодержащие: классификация и ассортимент. Требования к качеству, дефекты.

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

#### Вариант № 17

1. Живая товарная рыба. Требования к качеству живой рыбы. Транспортировка и хранение живой рыбы.

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. Характеристика и классификация рыбных консервов. Факторы, формирующие потребительские свойства. Показатели качества. Дефекты.

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

#### Вариант № 19

1. Мучные кондитерские изделия: ассортимент, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.

2. Проведите оценку качества молочных консервов. Опишите порядок проведения оценки качества по органолептическим, физико-химическим показателям, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### Вариант № 20

1. Потребительские свойства охлажденной и мороженой рыбы. Требования к качеству. Упаковка, транспортировка, хранение.

2. Проведите идентификацию безалкогольных напитков (по выбору). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб. Укажите наименование и номера необходимых нормативных документов.

### Процедура оценивания

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 экзамену. 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 экзамену по дисциплине.

#### **4. Темы рефератов**

1. Принципы отбора проб при разных способах размещения продовольственных товаров.
2. Фальсификация молока и молочных продуктов, методы ее обнаружения.
3. Факторы, формирующие качество сыров. Пороки сыров.
4. Оценка качества кисломолочных продуктов и их дефекты.
5. Оценка качества напитков на основе молочной сыворотки.
6. Сыры: пищевая ценность, требования к качеству молока в сыроделии. Хранение сыров. Нормативные и технические документы.
7. Функциональные напитки из молочной сыворотки и экспертиза качества.
8. Продукты на основе молочного жира (сливочное масло, масляная паста, спреды): пищевая ценность, формирование потребительских свойств, дефекты, хранение.
9. Молочные консервы: классификация и ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Хранение. Нормативные и технические документы.
10. Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность мяса.
11. Пищевая ценность и потребительские свойства мясных консервов.
12. Натуральные полуфабрикаты из мяса: кодирование, ассортимент.
13. Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка, хранение.
14. Мясо птицы: пищевая ценность и потребительские свойства, классификация, оценка качества. Дефекты. Маркировка и упаковка.
15. Требования к сырью при производстве колбасных изделий.
16. Факторы, формирующие потребительские свойства колбасных изделий.
17. Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности. Дефекты.
18. Товароведная характеристика икорной продукции. Требования к качеству и безопасности. Нормативные и технические документы.
19. Товароведная характеристика зерна основных хлебных культур: пшеница, рожь, кукурузу, ячмень, овес.
20. Товароведная характеристика зерна крупяных культур: просо, рис, гречиха.
21. Товароведная характеристика зерна бобовых культур: горох, чечевица, фасоль, соя.
22. Формирование качества муки в процессе производства.
23. Транспортирование, хранение, болезни и дефекты хлеба.
24. Факторы, формирующие качество макаронных изделий. Нормативные и технические документы.
25. Пищевая ценность плодов и овощей и их значение в питании.
26. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодов и овощей.

- 27.Ассортимент плодоовощных консервов. Требования к качеству и безопасности. Дефекты.
- 28.Товароведение и экспертиза сушеных плодов и овощей.
- 29.Товароведение и экспертиза быстрозамороженной плодоовощной продукции.
30. Факторы, формирующие потребительские свойства мармелада.
- 31.Пастильные изделия: классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
- 32.Карамель: классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
- 33.Конфеты: классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
- 34.Печенье: классификация, факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства, показатели качества, дефекты, хранение.
- 35.Пряничные изделия: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
- 36.Вафли: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, дефекты, хранение.
- 37.Кексы и рулеты: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.
38. Торты и пирожные: товароведная характеристика, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, хранение.

#### **Вопросы к защите реферата**

- 1.По каким признакам можно отличить молоко-содержащие продукты от молочных?
- 2.Почему молочные продукты относят к наиболее фальсифицированным?
- 3.Укажите наиболее распространенные методы обнаружения фальсификации.
- 4.Гарантийный срок хранения молочных консервов.
- 5.Дефекты кисломолочных продуктов и причины их возникновения.
- 6.Охарактеризуйте потребительские свойства мяса.
- 7.Какие факторы влияют на пищевую ценность мяса?
- 8.В чем заключается товароведная маркировка мяса?
- 9.Порядок нанесения клейм на мясо.
- 10.Какие существуют формы клейм на мясо? Что означают цифры в клейме?
- 11.Как классифицируют натуральные полуфабрикаты?
- 12.На каких признаках основана классификация мяса птицы?
- 13.Какие дефекты допускаются на тушках птицы первой и второй категорий?
- 14.Назовите нормативные документы, регламентирующие требования к маркировке и упаковке мяса птицы.
- 15.Перечислите основные факторы, влияющие на формирование потребительских свойств колбасных изделий.
- 16.Назовите ассортиментные группы колбасных изделий.
- 17.Каковы технологические дефекты вареных колбас и в чем их причины?
- 18.Назовите нормативные документы, регламентирующие требования к качеству икорной продукции.
- 19.Какие зерновые культуры относятся к хлебным злакам?
- 20.Назовите основные зерновые культуры.
- 21.Почему гречиха считается самым питательным и диетическим продуктом?
- 22.Какие виды круп вырабатываются из пшеницы?
- 23.Как оценивают качество муки?
- 24.Назовите главный показатель хлебопекарных свойств муки.
- 25.В каких условиях хранят хлеб?
- 26.Чем вызваны болезни хлеба?
- 27.Дефекты хлеба и причины их возникновения.

28. Какие требования предъявляются к качеству макаронных изделий?
29. Какие факторы формируют потребительские свойства плодов и овощей?
30. Дайте характеристику пищевой ценности яблок.
31. Назовите ассортимент плодово-ягодных консервов.
32. Дайте характеристику сушеным овощам.
33. Каковы условия хранения быстрозамороженной плодоовощной продукции.
34. Дайте характеристику мармелада.
35. Как подразделяют пастильные изделия по способу формования?
36. Условия и сроки хранения пастилы?
37. Какие требования предъявляются к качеству карамели?
38. Условия и сроки хранения карамели.
39. В чем отличие конфет от карамели?
40. Какие факторы формируют потребительские свойства конфет?
41. Как подразделяют печенье по особенностям производства и рецептуре?
42. Как подразделяют пряники по способу приготовления?
43. С какими дефектами не допускаются в продажу вафли?
44. Дайте характеристику кексов и рулетов.
45. Какие требования предъявляются к качеству тортов и пирожных?

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 экзамену. 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 экзамену по дисциплине.

### **5. Темы, выносимые на самостоятельное изучение**

1. Бараночные и сухарные изделия: товароведная характеристика, классификация и ассортимент. Условия хранения. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности

2. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения.
3. Пряности и приправы: товароведная характеристика, классификация, экспертиза качества. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности.

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

1. Охарактеризуйте бараночные изделия.
2. Назовите ассортимент бараночных изделий.
3. Факторы, формирующие качество бараночных изделий.
4. Как образуется глянцевая поверхность бараночных изделий?
5. По каким показателям определяется качество бараночных изделий?
6. Дайте товароведную характеристику сухарным изделиям.
7. Отличительные особенности производства сушек и баранок.
8. Какую муку используют для сухарных изделий?
9. Назовите условия хранения бараночных и сухарных изделий.
10. Какие особенности видовых, хозяйственно-ботанических и помологических сортов овощей и плодов позволяют правильно присвоить код товарной позиции ТН ВЭД России?
11. От чего зависят ставки таможенных пошлин овощей и плодов?
12. Назовите общие и специфические показатели качества свежих плодов и овощей.
13. Учитывая принцип возможной продолжительности 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?
17. В чем заключается пищевая ценность пряностей и приправ?
18. В каких условиях хранят пряности и приправы?
19. Назовите потребительские свойства пряностей и приправ.
20. Как классифицируют пряности и приправы?
21. Какие требования предъявляют к упаковке, транспортированию и хранению пряностей и приправ?

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.

### **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 не значительно.

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