

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.11.2020 15:21:09
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья

Министерство сельского хозяйства РФ
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

 Г.А. Дорн

« 28 » 09 2020 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, 2020

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 2017г., 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 «23» сентября 2020г. Протокол № 2

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания от «28» сентября 2020 г. Протокол № 2

Заведующий кафедрой

Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «24» октября 2020 г. Протокол № 2

Председатель методической комиссии института

О.А. Мелякова

Разработчик: Есенбаева К.С., доцент, 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
ПК-6	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в цехах разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-1 _{ПК-6} 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>знать: -основы товароведения и экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач -нормативные и технические документы, регламенты, НАССР, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения</p> <p>уметь: -анализировать ассортимент, идентифицировать товар в соответствии с маркировкой, определять качество продуктов, реализуемых на потребительском рынке -пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, НАССР, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения</p> <p>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</p>

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку I* 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
Аудиторные занятия (всего)	108	108
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	32	8
Семинарского типа	16	4
Самостоятельная работа (всего)	42	78
<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
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

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	Молочные продукты: товароведная характеристика, классификационные признаки, методика построения терминов. Пищевая ценность, химический состав и физико-химические свойства молока. Требования к качеству и безопасности. Экспертиза качества. Дефекты. Кисломолочные продукты: общая характеристика и классификация, ассортимент, требования к качеству, тара, упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты. Пищевая ценность и потребительские свойства мяса, классификация и кодирование. Ассортимент. Маркировка. Ветеринарное клеймение 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. 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.
3.	Товароведение и экспертиза продуктов питания из растительного сырья	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

		<p>и овощей. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения. Оценка качества свежих плодов и овощей.</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 потребительские свойства, классификация, кодирование и ассортимент, факторы, формирующие потребительские свойства, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение. Пряности и приправы: товароведная характеристика, классификация, экспертиза качества.</p> <p>Алкогольные и безалкогольные напитки: потребительские свойства и классификация, факторы, формирующие потребительские свойства, требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.</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 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 её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	20	58	тестирование
Самостоятельное изучение тем	8		тестирование
Контрольные работы	-	20	защита
Реферат	14	-	защита
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
ПК-6	ИД-1 _{ПК-6} 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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основы товароведения и экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач -нормативные и технические документы, регламенты, НАССР, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения 	тест экзаменационный билет
		<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -анализировать ассортимент, идентифицировать товар в соответствии с маркировкой, определять качество продуктов, реализуемых на потребительском рынке -пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, НАССР, GMP в области товароведения и экспертизы продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения 	
		<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

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 освещён 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-балльной системе
86 – 100	5
71 – 85	4
50 – 70	3
менее 50	2

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.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:

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» 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 Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей.
- 2.www.stq.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
- 3.www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- 4.www.gost.ru Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ).
- 5.www.interstandart.ru Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт»/ Журнал «Вестник технического регулирования».

6. www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin Сайт Межрегиональной общественной организации «Общество защиты прав потребителей», СанПиН и другие аналогичные документы.

7. www.ab-centre.ru Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.

8. 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.

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 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 № 2 от «28» сентября 2020 г.
Заведующий кафедрой  Г.А. Дорн

Тюмень, 2020

**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 к экзамену

Компетенция	вопросы
<p>ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в цехах разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Объекты и субъекты товароведной деятельности. 2. Принципы товароведения. Функции товара. 3. Классификация продовольственных товаров. 4. Потребительские свойства продовольственных товаров. 5. Особенности экспертизы качества продовольственных товаров. 6. Роль маркировки при прослеживаемости продуктов питания. 7. Идентификация как вид оценочной деятельности. 8. Товарная экспертиза: задачи, общий порядок проведения. 9. Кодекс Алиментариус на пищевые продукты. 10. Принципы НАССР. 11. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции». 12. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции». 13. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции» 14. Использование GMP в области товароведения и экспертизы продуктов животного происхождения. 15. Использование GMP в области товароведения и экспертизы продуктов растительного происхождения. 16. Маркировка пищевой продукции согласно ТР ТС «Пищевая продукция в части её маркировки». 17. Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству продуктов животного происхождения. 18. Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству продуктов растительного происхождения. 19. Классификационные признаки молочных продуктов. 20. Методика построения терминов молочных и молоко-содержащих продуктов. 21. Товароведная характеристика питьевого молока. Классификация. Оценка качества. 22. Общая характеристика кисломолочных продуктов. Классификация. Оценка качества. 23. Пищевая и биологическая ценность мяса. Экспертиза мяса по степени свежести и безопасности. 24. Классификация мяса по состоянию и видовой принадлежности. Изменения в мясе при неправильном хранении. 25. Кодирование мяса. Ветеринарная маркировка мяса. 26. Использование технических регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм при экспертизе мясных продуктов.

- 27.Классификация и ассортимент колбасных изделий. Оценка качества. Технологические дефекты колбасных изделий.
- 28.Мясные копчености. Классификация. Требования к качеству и безопасности.
- 29.Мясные консервы. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Дефекты.
30. Потребительские свойства и нормативная база экспертизы качества мясных консервов.
31. Пищевая ценность мяса рыбы. Групповой ассортимент рыбных товаров.
- 32.Живая товарная рыба. Требования к качеству. Транспортирование и хранение.
- 33.Охлажденная и мороженая рыба. Требования к качеству. Упаковка, транспортировка, хранение.
- 34.Рыбные консервы и пресервы. Ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты.
- 35.Икорная продукция. Оценка качества. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности.
- 36.Нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, регламентирующие требования к качеству рыбы и рыбных товаров.
- 37.Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству зерновых культур. Ассортимент и характеристика отдельных видов круп.
- 38.Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству хлеба. Транспортирование, хранение, болезни и дефекты хлеба.
39. Использование технических регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм при экспертизе хлебобулочных изделий.
- 40.Маркировка мучных кондитерских изделий согласно ТР ТС «Пищевая продукция в части её маркировки».
- 41.Хлебопекарные свойства муки. Ассортимент. Показатели качества и безопасности муки.
- 42.Товароведная характеристика макаронных изделий. Классификация и ассортимент. Нормативная база экспертизы качества макаронных изделий.
- 43.Хлебобулочные изделия: классификация и ассортимент. Процессы, происходящие при хранении хлебобулочных изделий.
- 44.Идентификационные признаки пшеничного и ржаного хлеба. Оценка качества.
- 45.Товароведная характеристика бараночных и сухарных изделий. Классификация и ассортимент. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности.
- 46.Идентификация свежей плодоовощной продукции. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения.
- 47.Пищевая ценность и классификация свежих плодов. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения.
- 48.Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству свежих плодов и

	<p>овощей.</p> <p>49.Сахаристые кондитерские изделия: классификация. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности.</p> <p>50.Мучные кондитерские изделия: ассортимент, показатели качества и безопасности.</p> <p>51.Чай и напитки на их основе: товароведная характеристика, классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.</p> <p>52.Кофе: товароведная характеристика, классификация. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности.</p> <p>53.Алкогольные напитки: потребительские свойства, классификация. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности.</p> <p>54.Безалкогольные напитки: потребительские свойства, классификация. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности.</p>
--	--

Критерии оценивания 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 освещён 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

Шкала оценивания тестирования на экзамене

% выполнения задания	Балл по 5-бальной системе
86 – 100	5
71 – 85	4
50 – 70	3
менее 50	2

2.Комплект заданий для контрольных работ

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

		Предпоследняя цифра									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Последняя цифра	0		10	20	10	20	10	20	10	20	10
	1	1	11	1	11	1	11	1	11	1	11
	2	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12
	3	3	13	3	13	3	13	3	13	3	13
	4	4	14	4	14	4	14	4	14	4	14
	5	5	15	5	15	5	15	5	15	5	15
	6	6	16	6	16	6	16	6	16	6	16
	7	7	17	7	17	7	17	7	17	7	17
	8	8	18	8	18	8	18	8	18	8	18
	9	9	19	9	19	9	19	9	19	9	19

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, HACCP 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 мясо содержащие: 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 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 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.

3. 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 фальсифицируемым?
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 плодовоовощной 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?

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 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.

4. 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.