

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
Факультет технологии и товароведения**

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

«Утверждаю»
Заведующая кафедрой
Дерканосова Н. М.
« 8 » мая 2017 г.



Фонд оценочных средств

**Б1.В.ДВ.05.01 «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза
продукции животного и растительного происхождения»
Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.**

Программа подготовки: прикладной бакалавриат

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Индекс | Формулировка | Разделы дисциплины | |
|--------|---|--------------------|---|
| | | 1 | 2 |
| ОПК-2 | способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности. | + | + |
| ПК-4 | способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач | + | + |

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

| Виды оценок | Оценки | |
|--|------------|---------|
| Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет) | не зачтено | зачтено |

2.2 Текущий контроль

| Код | Планируемые результаты | Раздел дисциплины | Содержание требования в разрезе разделов дисциплины | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | № Задания | | |
|-------|--|-------------------|---|--|--------------------------------------|---|---|---|
| | | | | | | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| ОПК-2 | <p>знать: нормативную и техническую документацию, технические регламенты, стандарты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные и товароведные нормы и правила, используемые в своей профессиональной деятельности в области товароведения и ветеринарно-санитарной экспертизы с задачей проведения товароведной экспертизы и определения потенциальной биологической безопасности.</p> <p>уметь: использовать нормативную и техническую</p> | 1-2 | Изучение материала касающегося понятия и оценки биологической безопасности в системе проводимого гигиенического контроля сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения; правовые и нормативные документы регламентирующие оборот на рынке качественного и безопасного товара живого, растительного и биологического происхождения; применение системы мониторинговых исследований в обеспечении производства и реализации | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование, реферат | Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3 Реферат из раздела 3.4 | Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3 Реферат из раздела 3.4 | Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3 Реферат из раздела 3.4 |

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|
| <p>документацию, технические регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в области товароведения и экспертизы товаров, а также определения биологической безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения применительно нормативных правил.</p> <p><u>иметь навыки и/или опыт деятельности:</u></p> <p>применения нормативной, технической документацию, технических регламентов, санитарно-эпидемиологических</p> | | <p>безопасного сырья и продовольственных товаров; техническое регламентирование товарооборота сырья и продукции живого и растительного происхождения в соответствии с оценкой биологической безопасности.</p> <p>Товароведная и роль других видов экспертиз при оценке качества и безопасности товара с учетом рыночных отношений.</p> <p>Классификация.</p> <p>Правила организации и проведения.</p> | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|------|--|-----|--|--|-------------------------------------|--|--|--|
| | правил и норм, особенностей НАССР, GMP, ветеринарных норм и правил в области товароведения, товароведной экспертизы и определения биологической безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения. | | | | | | | |
| ПК-4 | <p>знать: необходимые базовые теоретические знания в области товароведения, экспертизы товаров и биологической безопасности с практическим использованием их с учетом современных технологий при решении профессиональных задач в данной области.</p> <p>уметь: применять на</p> | 1-2 | Предоставляется материал по изучению основ товароведения как научной дисциплины, сущность, цель и задачи дисциплины, объекты и субъекты товароведной деятельности; потребительские свойства продовольственных товаров. Методы товароведной экспертизы при оценке | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование, реферат | Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3 Реферат из раздела 3.4 | Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3 Реферат из раздела 3.4 | Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3 Реферат из раздела 3.4 |

| | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|
| <p>практике приобретенные базовые теоретические знания в области товароведения, экспертизы товаров и биологической безопасности с практическим использованием их с учетом современных технологий в области товароведения, товароведной экспертизы и определения биологической безопасности сырья животного и растительного происхождения при решении своих профессиональных задач.</p> <p><u>иметь навыки и/или опыт деятельности:</u></p> <p>прикладного применения на практике базовых</p> | <p>потребительских свойств товара; качество товара и его оценка, основные его понятия, а также свойства и показатели, этапы, градации, несоответствия и дефекты; товароведная и роль других видов экспертиз при оценке качества и безопасности товара. Классификация. Правила организации и проведения.</p> | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | знаний теоретического материала с учетом проведения исследований в области товароведения, товароведной экспертизы и определения биологической безопасности сырья животного и растительного происхождения с использованием современных технологий при решении данных своих профессиональных задач. | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

2.3 Промежуточная аттестация

| Код | Планируемые результаты | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | № Задания | | |
|-------|---|-------------------------|--------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| | | | | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| ОПК-2 | знать: нормативную и техническую | Лекции, | зачет | Вопросы из | Вопросы из | Вопросы из |

| | | | | | | |
|------|---|--|-------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | <p>документацию, технические регламенты, стандарты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные и товароведные нормы и правила, используемые в своей профессиональной деятельности в области товароведения и ветеринарно-санитарной экспертизы с задачей проведения товароведной экспертизы и определения потенциальной биологической безопасности.</p> <p><u>уметь:</u> использовать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в области товароведения и экспертизы товаров, а также определения биологической безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения применительно нормативных правил.</p> <p><u>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</u> применения нормативной, технической документацию, технических регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм, особенностей НАССР, GMP, ветеринарных норм и правил в области товароведения, товароведной экспертизы и определения биологической безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения.</p> | практические занятия, самостоятельная работа | | раздела 3.1 | раздела 3.1 | раздела 3.1 |
| ПК-4 | <u>знать:</u> необходимые базовые теоретические знания в области товароведения, экспертизы | Лекции, практические | зачет | Вопросы из раздела 3.1 | Вопросы из раздела 3.1 | Вопросы из раздела 3.1 |

| | | | | | | |
|--|---|---------------------------------|--|--|--|--|
| | <p>товаров и биологической безопасности с практическим использованием их с учетом современных технологий при решении профессиональных задач в данной области.</p> <p><u>уметь:</u> применять на практике приобретенные базовые теоретические знания в области товароведения, экспертизы товаров и биологической безопасности с практическим использованием их с учетом современных технологий в области товароведения, товароведной экспертизы и определения биологической безопасности сырья животного и растительного происхождения при решении своих профессиональных задач.</p> <p><u>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</u> прикладного применения на практике базовых знаний теоретического материала с учетом проведения исследований в области товароведения, товароведной экспертизы и определения биологической безопасности сырья животного и растительного происхождения с использованием современных технологий при решении данных своих профессиональных задач.</p> | занятия, самостоятельная работа | | | | |
|--|---|---------------------------------|--|--|--|--|

2.4 Критерии оценки на экзамене

Экзамен по данной дисциплине - «Не предусмотрен»

2.5 Критерии оценки устного опроса текущего контроля

| Оценка | Критерии |
|---------------------|--|
| «отлично» | выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры |
| «хорошо» | выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе |
| «удовлетворительно» | выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала |

2.6 Критерии оценки тестов

| Ступени уровней освоения компетенций | Отличительные признаки | Показатель оценки сформированной компетенции |
|--------------------------------------|---|--|
| Пороговый | Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления. | Не менее 55 % баллов за задания теста. |
| Продвинутый | Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал. | Не менее 75 % баллов за задания теста. |
| Высокий | Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует. | Не менее 90 % баллов за задания теста. |
| Компетенция не сформирована | - | Менее 55 % баллов за задания теста. |

2.7 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Выполнение практических работ.
2. Решение ситуационных задач.
3. Активное участие в работе на занятиях.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к зачету

1. Перечислите критерии, которые характеризуют показатели не безопасных пищевых продуктов. По этим показателям пищевые продукты не могут находиться в обращении в условиях рынка.
2. Безопасность продовольственных товаров. Определение. Критерии.
3. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке.
4. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их хранении и перевозках.
5. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их реализации.
6. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию Российской Федерации.

-
7. Требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.
 8. Требования к проведению экспертизы, утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота.
 9. Законы РФ регламентирующие качество и биологическую безопасность сырья и пищевых продуктов.
 10. Организация и проведение государственного контроля (надзора) в условиях перерабатывающих предприятий и продовольственных рынков.
 11. Мониторинговые исследования безопасности сырья и пищевых продуктов. Положение о мониторинге пищевых продуктов на соответствие требованиям безопасности в ветеринарном отношении.
 12. Понятие определения некачественной и опасной пищевой продукции.
 13. Дать определение основным понятиям: продовольственное сырье, пищевые продукты, безопасность пищевых продуктов, пищевая ценность, биологическая ценность, энергетическая ценность, биологическая эффективность, ксенобиотики.
 14. Виды безопасности продовольственных товаров.
 15. Биологическая безопасность. Показатели.
 16. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям включают контроль за четырьмя группами микроорганизмов.
 17. Перечислите действующие технические регламенты РФ регулирующие качество и безопасность сырья и продовольственных товаров.
 18. Предмет товароведения. Объекты товароведной деятельности и их основополагающие характеристики. Цель и задачи товароведения.
 19. Основные принципы товароведения как науки.
 20. Классификация товаров и услуг как метод товароведения.
 21. Кодирование товаров и услуг. Штрих-код как средство автоматической идентификации товаров.
 22. Качество. Качество товаров. Показатели качества.
 23. Факторы, формирующие качество товаров: классификация, характеристика.
 24. Факторы, сохраняющие качество товаров: классификация, характеристика.
 25. Объективные методы оценки качества товаров (измерительный, расчетный, регистрационный): понятие, характеристика, достоинства и недостатки.
 26. Эвристические методы оценки качества товаров (органолептический, социологический, экспертный): понятие, характеристика, достоинства и недостатки.
 27. Дефекты товаров: понятие, классификация, причины возникновения, методы обнаружения.
 28. Идентификация товаров понятие. Фальсификация как возможный результат идентификации товаров, меры по ее предупреждению.
 29. Ассортиментная характеристика товаров
 30. Качественная характеристика товаров
 31. Количественная характеристика товаров
 32. Методы товароведения.
 33. Оценка качества товара. Понятие и этапы оценки качества.
 34. Номенклатура потребительских свойств товаров и их показателей

3.2 Вопросы к экзамену

Экзамен по данной дисциплине – не предусмотрен.

3.3 Тестовые задания

Раздел 1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров

1. Основными направлениями обеспечения биологической безопасности Российской Федерации являются:

(?) ответственность государственных органов за контроль (надзор) пищевых продуктов; независимость органов государственного контроля и их финансирование из государственного бюджета; ответственность предприятий пищевой промышленности;

(!) совершенствование законодательной и нормативно-правовой базы биологической безопасности Российской Федерации; обеспечение технологической основы биологически безопасного развития промышленности и сельского хозяйства; таможенный, санитарный, ветеринарный и фитосанитарный контроль биологически безопасного ввоза и вывоза из России сырья, луфабрикатов, готовой продукции, а также коллекций и образцов крооорганизмов и фрагментов их генетического материала.

(?) безопасности в ветеринарном отношении пищевых продуктов животного происхождения; безопасности условий реализации на продовольственном рынке пищевых продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления;

2.- состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений:

(!) безопасность пищевых продуктов;

(?) качество пищевых продуктов ;

(?) потенциальная опасность пищевых продуктов ;

3. - использование некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы и изделия предназначены и в которых обычно используются:

(?) переработка пищевых продуктов, материалов и изделий;

(!) утилизация пищевых продуктов, материалов и изделий;

(?) обеззараживание пищевых продуктов, материалов и изделий;

4. Под понимается система наблюдения, анализа, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами (далее именуются - пищевая продукция), питания и здоровья населения:

(?) особым лабораторным контролем;

(?) лабораторным исследованием;

(!) мониторингом;

5. Важнейшим элементом обеспечения здоровья населения России является безопасность пищевой продукции по показателям:

(?) радиологическим;

(!) микробиологическим;

(?) токсикологическим;

6. при оценке безопасности пищевой продукции, характеризует тип вызываемого отрицательного эффекта, изменяющегося от слабо выраженного и временного дискомфорта; более серьезных, но обратимых действий до необратимых последствий, включая смерть:

(!) Тяжесть опасности;

(?) Частота встречаемости и оценка риска;

(?) Время наступления опасности;

7. Под Комиссией Codex Alimentarius понимается качественная и (или) количественная оценка вероятности возникновения различной степени тяжести известных и потенциальных отрицательных последствий для здоровья у данной категории населения:

- (?) Оценкой риска;
- (?) устранение или минимизации риска ;
- (!) характеристикой риска;

8. – пищевые продукты, не соответствующие требованиям безопасности, в том числе санитарно-эпидемиологическим требованиям безопасности, и (или) гигиеническим нормативам на пищевые продукты, а также пищевые продукты с истекшими сроками годности и скоропортящиеся пищевые продукты, режим хранения которых был нарушен или произведенные из небезопасного в санитарно-эпидемиологическом и/или в ветеринарно-санитарном отношении продовольственного (пищевого) сырья:

- (?) Не соответствующие требованиям качества пищевые продукты;
- (?) Не сертифицированные пищевые продукты;
- (!) Опасные пищевые продукты;

9. За соответствием пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности осуществляется

(?) производственный контроль и межгосударственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль;

(!) производственный контроль и государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль;

(?) государственный ветеринарно-фитосанитарный и санитарно-эпидемиологический надзор и контроль;

10. Органолептические свойства пищевых продуктов изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации:

- (!) не должны;
- (?) минимально могут;
- (?) могут;

11. включает в себя определение степени загрязнения окружающей среды, продовольственного сырья и продуктов питания токсичными и радиоактивными элементами, а также изучение состояния фактического питания различных групп населения в динамике :

- (?) Санитарный мониторинг;
- (?) Социальный мониторинг;
- (!) Гигиенический мониторинг;

12. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием, установленным Санитарными правилами:

- (?) Санитарным нормативам;
- (?) Санитарно-гигиеническим нормативам;
- (!) гигиеническим нормативам;

13. В продуктах животного происхождения остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы:

- (?) не должны присутствовать;
- (!) контролируются;
- (?) не дорускаются;

14. В жировых продуктах контролируются показатели окислительной порчи:

-
- (!) кислотное число и перекисное число;
 - (?) кислотность и процент окисляемости;
 - (?) кислотный показатель и перекисное число;

15. Радиационная безопасность пищевых продуктов по цезию-137 и стронцию-90 определяется их уровнями удельной активности радионуклидов, установленными Санитарными правилами:

- (?) не допустимыми;
- (!) допустимыми;
- (?) предельными;

16. распространяются на потенциально опасные химические соединения и биологические объекты, присутствие которых в пищевых продуктах не должно превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемого продукта:

- (?) Ветеринарные нормативы;
- (?) Санитарно-гигиенические нормативы;
- (!) Гигиенические нормативы;

17. В мясе и мясных продуктах наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм:

- (?) условно не допускается;
- (!) не допускается;
- (?) предельно допускается;

18. Критериями безопасности консервированных пищевых продуктов (промышленная стерильность) является в консервированном продукте микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, и микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья человека:

- (!) отсутствие;
- (?) присутствие;
- (?) не допущение развития;

19. - проверка соответствия количественных и качественных характеристик продукции и процесса производства, от которых зависит качество продукции, установленным техническим требованиям, а также получение информации о состоянии объекта контроля и сопоставлении полученных результатов с установленными требованиями, зафиксированными в нормативной и технической документации и в соответствующих законодательных актах Российской Федерации:

- (?) лабораторное исследование качества и безопасности пищевых продуктов;
- (!) контроль (инспектирование) качества и безопасности пищевых продуктов;
- (?) мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов;

20. Экспертиза некачественной и опасной пищевой продукции проводится в целях

- (?) переработки;
- (?) утилизации или обеззараживания;
- (!) определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения;

21. Инфицированные пищевые продукты, опасные для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергаются

- (?) санитарной переработке;
- (!) обеззараживанию;
- (?) лабораторному контролю;

22. Некачественная и опасная пищевая продукция на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании

или уничтожении, подлежит хранению в помещении на складе, в холодильнике (изолированной камере) с соблюдением условий, исключая к ней доступ:

(?) утилизационном;

(?) санитарном;

(!) отдельном;

23. Опасные пищевые продукты, в том числе пищевые продукты с истекшими сроками годности, подлежат из обращения участником хозяйственной деятельности в сфере обращения пищевых продуктов (владельцем пищевых продуктов) самостоятельно, либо по предписанию органов государственного контроля (надзора):

(?) контролю, промышленной переработки, а также изъятию;

(?) обеззараживанию и утилизации;

(!) изъятию;

24. технологические процессы, и режимы их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевых продуктов должны обеспечивать производимых пищевых продуктов и ведение производственного контроля:

(?) качество;

(!) безопасность;

(?) санитарно-гигиенические условия получения;

Раздел 2. Теоретические основы товароведения с проведением экспертизы качества и безопасности продовольственных товаров.

25. — установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам (ассортиментным, качественным, количественным и др.):

(!) Идентификация продукции;

(?) Товароведная экспертиза;

(?) Товароведная оценка соответствия;

26. — сохранение первоначальных свойств продукта без признаков порчи:

(?) Безопасность;

(!) Доброкачественность;

(?) качество;

27. — это комплексное свойство продовольственных товаров, включающее энергетическую, биологическую, физиологическую и органолептическую ценности, усвояемость и доброкачественность:

(?) физиологическая ценность;

(?) Потребительская ценность;

(!) Пищевая ценность;

28. — продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу:

(?) Однородные группы товаров;

(?) Потребительские товары;

(!) Пищевая продукция;

29. Качество товаров по ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения» определяется как «совокупность товаров»:

(!) Потребительских свойств;

(?) Товароведных свойств;

(?) Ассортиментных характеристик;

30. (опытный) — исследование экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, экономики, торговли и других:

(?) Экспертная оценка;

(?) Товарная оценка;

(!) Экспертиза;

31. — совокупность свойств, удовлетворяющих потребности или ожидания индивидуальных потребителей:

- (?) Товароведные свойства;
- (?) Рыночные свойства;
- (!) Потребительские свойства;

32. — оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их химической, радиационной и биологической безопасности:

- (?) Фитосанитарная экспертиза;
- (!) Санитарно-эпидемиологическая экспертиза;
- (?) Ветеринарно-санитарная экспертиза;

33. При производстве, хранении и реализации пищевых продуктов, участники хозяйственной деятельности должны осуществлять контроль, в соответствии с программой производственного (собственного) контроля:

- (!) производственный;
- (?) входной и исходящий;
- (?) ветеринарно-санитарный;

34. - документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или федеральным законом, или указом Президента Российской Федерации, или постановлением Правительства Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции, в том числе зданиям, строениям и сооружениям, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации):

- (?) Таможенно-технический регламент;
- (!) Технический регламент;
- (?) Государственно-технический регламент;

35. - проверка соответствия количественных и качественных характеристик продукции и процесса производства, от которых зависит качество продукции, установленным техническим требованиям, а также получение информации о состоянии объекта контроля и сопоставлении полученных результатов с установленными требованиями, зафиксированными в нормативной и технической документации и в соответствующих законодательных актах Российской Федерации:

- (?) Оценка соответствия качества и безопасности пищевых продуктов ;
- (?) Оценка качества и безопасности пищевых продуктов ;
- (!) Контроль (инспектирование) качества и безопасности пищевых продуктов;

36. — это объект купли-продажи и средство удовлетворения потребностей потребителей:

- (?) Продукт;
- (!) Товар;
- (?) Продукция;

37. — материальный или нематериальный результат деятельности (процесса), предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей:

- (!) Продукция;
- (?) Товар;

38. — наука и учебная дисциплина об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительную ценность, и факторах обеспечения этих характеристик:

- (?) Идентификация товара;
- (!) Товароведение;
- (?) Экспертиза качества товара;

39. — основополагающий принцип, который заключается в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения товаром (или услугой, или процессом) ущерба жизни, здоровью и имуществу людей:

(?) Экспертиза качества;

(?) Оценка качества;

(!) Безопасность;

40. — принцип, заключающийся в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении (эксплуатации) товаров:

(?) Ассортиментная характеристика;

(!) Эффективность;

(?) Товароведная оценка;

41. — принцип, заключающийся в соблюдении установленных требований. При этом характеристики товаров или процессов производства, транспортирования, хранения, реализации и эксплуатации должны соответствовать регламентируемым требованиям нормативных документов или запросам потребителей:

(!) Соответствие;

(?) Идентификация;

(?) Товароведная оценка;

42. — методы, предназначенные для измерения значений показателей качества и установления их соответствия определенным требованиям:

(?) Методы оценки качества и безопасности;

(?) Методы оценки потребительских свойств;

(!) Методы оценки качества;

43. — набор товаров, объединенных по какому-либо или совокупности признаков (ГОСТ Р 51303-99):

(?) Товарная номенклатура;

(?) Наименование товаров ;

(!) Ассортимент товаров;

44. — степень соответствия присущих характеристик требованиям (ГОСТ Р ИСО 9000-2001, п. 3.1.1):

(?) Безопасность;

(!) Качество;

(?) Потребительские свойства;

45. — количественное и качественное выражение свойств продукции (или товара). Они являются физическими и/или нефизическими величинами:

(!) Показатель качества;

(?) Показатель безопасности;

(?) Товароведная оценка;

3.4 Темы рефератов:

- 1) Пищевая безопасность и основные критерии её оценки
- 2) Опасности инвазионного происхождения
- 3) Опасности микробиологического и вирусного происхождения
- 4) Микотоксины.
- 5) Чужеродные вещества из внешней среды. Загрязнения воздуха, воды, почвы.
- 6) Средства товарной информации
- 7) Штриховое кодирование
- 8) Идентификация и фальсификация товаров, методы их выявления и предупреждения.
- 9) Показатели ассортимента, качества и биологической безопасности (на примере любого товара животного или растительного происхождения)

-
- 10) Потребительские свойства товаров
 - 11) Комплексная оценка качества потребительских товаров.
 - 12) Методы оценки качества потребительских товаров.
 - 13) Потребительские свойства и товароведная экспертиза товара (на примере конкретного товара животного или растительного происхождения)
 - 14) Правовое регулирование в области качества и безопасностью товаров.
 - 15) Применение качественных и количественных методов оценки в товароведной экспертизе.

3.5 Типовые ситуационные задачи.

Задача 1. На оптовую продовольственную базу поступила партия варёных фаршированных колбас высшего сорта. В соответствии с договором поставщик обязуется поставить 150 батончиков колбасы высшего сорта, фактически при приёмке была обнаружена недостача 7 батончиков колбасы, а товарная экспертиза установила следующее: батончики с чистой сухой поверхностью, без пятен и наплывов фарша, фарш промешан неравномерно, массовая доля влаги превышает допустимый показатель на 1,6%; йод крахмальная проба дала положительную реакцию.

1. Охарактеризуйте вид фальсификации ?
2. Как вы поступите с данной партией колбасы?
3. Какие показатели должны быть соблюдены при производстве варёной фаршированной колбасы?
4. Как должна производиться маркировка варёных фаршированных колбас?

Задача 2. При оценке качества меда было установлено, что цветочный мед имеет относительно низкие органолептические показатели. При лабораторном исследовании обнаружено повышенное содержания сахарозы (более 25%). Микроскопический анализ показал отсутствие в меде цветочной пыльцы. Установите вид фальсификации ?

Задача 3. При лабораторном заключении сливочного масла «Вологодское» выявлено, повышенное содержание триглицеридов. Отсутствие орехового привкуса. Опишите вид фальсификации ?

Задача 4. На продовольственный рынок поступила партия сыра Российский. При оценке качества выявлено: сыр имеет тонкую, ровную корку; выраженный вкус с легкой горечью; тесто нежное, пластинчатое, глазки неправильной угловатой формы. Определите критерии и показатели органолептической оценки сыра. Определите показатели весомости. Составить профилограмму в виде окружности качества сыра пользуясь 100-балльной шкалой. Подсчитать общую оценку в баллах и дать товароведную характеристику данного товара.

3.6 Темы курсовых работ

Не предусмотрены.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.05 – 2014

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

| | | |
|-----|--|--|
| 1. | Сроки проведения текущего контроля | На лабораторных занятиях |
| 2. | Место и время проведения текущего контроля | В учебной аудитории в течение лабораторного занятия |
| 3. | Требования к техническому оснащению аудитории | в соответствии с ОПОП и рабочей программой |
| 4. | Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля | Крупницын В.В. |
| 5. | Вид и форма заданий | Собеседование, письменный опрос |
| 6. | Время для выполнения заданий | В течение занятия |
| 7. | Возможность использования дополнительных материалов | Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами |
| 8. | Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты | Крупницын В.В. |
| 9. | Методы оценки результатов | Экспертный |
| 10. | Предъявление результатов | Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия |
| 11. | Апелляция результатов | В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ |