

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»



УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета технологии и то-
вароведения
Высоцкая Е.А. _____
«18» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.ДВ.01.03.02 Экспертиза сельскохозяйственной продукции

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль)
Программа широкого профиля

Квалификация выпускника бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Разработчики рабочей программы:
доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров,
кандидат технических наук Василенко О.А.
доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров,
кандидат технических наук Сергеева О.А.

Воронеж – 2019 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации № 669 от 17 июля 2017 г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
(протокол № 9 от 10 июня 2019 г.)

Заведующий кафедрой  _____ Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения
(протокол № 10 от 18 июня 2019 г.).

Председатель методической комиссии  _____ (Колобаева А.А.)

подпись

Рецензент рабочей программы –Руководитель органа по сертификации Воронежского филиала ФГБУ «Федеральный центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки» Попова Л.П.

1. Общая характеристика дисциплины

Дисциплина «Экспертиза сельскохозяйственной продукции» формирует у обучающихся готовность к изучению современной информации, отечественного и зарубежного опыта по качеству и экспертной оценке сельскохозяйственной продукции.

1.1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование знаний, умений и практических навыков по осуществлению оценки безопасности сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения

1.2. Задачи дисциплины

Задачи изучения дисциплины:

- освоение отечественного и зарубежного опыта экспертной оценки сельскохозяйственной продукции.
- формирование способности применять современные методы научных исследований в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции при научном обосновании и практической деятельности по экспертизе сельскохозяйственной продукции.

1.3. Предмет дисциплины

Предметом дисциплины является изучение современных подходов и методов проведения экспертизы сельскохозяйственной продукции.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Экспертиза сельскохозяйственной продукции» является дисциплиной по выбору части, формируемая участниками образовательных отношений и входит в Блок 1. Дисциплины (модули) образовательной программы бакалавриата.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина опирается на профессиональные компетенции, знания, умения и навыки обучающихся, полученные при освоении программы бакалавриата, и компетенций, полученных при изучении таких дисциплин как:

- Б1.О.16 Введение в профессиональную деятельность
- Б1.В.ДВ.01.03.01 Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции
- Б1.В.ДВ.01.03.03 Производство и подтверждение соответствия органической сельскохозяйственной продукции
- Б1.О.21.03 Производство продукции животноводства
- Б1.О.30 Технология переработки продукции растениеводства

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
Тип задач профессиональной деятельности - производственно-технологический			
ПК-9	Способен осуществлять менеджмент качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	З2	Цели, задачи, правовые и организационно-методические основы экспертизы сельскохозяйственной продукции
		З3	Технические регламенты, стандарты, технические условия на сельскохозяйственную продукцию
		У2	Выявлять причины отклонения показателей качества и безопасности растениеводческой продукции от заданных норм с целью корректировки технологии производства
		Н2	Подготовка заключений о соответствии качества и безопасности материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции требованиям нормативно-правовых и нормативных документов
ПК-10	Способен обеспечивать контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов	З9	Требования к качеству и безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с действующими стандартами и техническими регламентами
		У8	Определять соответствие характеристик сельскохозяйственной продукции требованиям нормативно-правовых и нормативно-технологических документов
		Н9	Определение соответствия качества и безопасности сельскохозяйственной продукции требованиям стандартов и технических регламентов на основе результатов органолептической оценки и лабораторных методов анализа

Обозначение в таблице: З – обучающийся должен знать; У – обучающийся должен уметь; Н - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.

3. Объём дисциплины и виды работ

3.1. Очная форма обучения

Показатели	Курс 4		Всего
	7 семестр	8 семестр	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	6/216	6/216	12/432
Общая контактная работа*, ч	112,75	107,25	220
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	103,25	108,75	212
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	112,5	104,5	217
лекции	56	52	108
практические занятия			
лабораторные работы	56	52	108
групповые консультации	0,5	0,5	1
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***, ч	86,0	69,75	155,75
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (часы)			
курсовая работа			
курсовой проект		2,5	2,5
зачет			
экзамен	0,25	0,25	0,5
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	17,25	39,0	56,25
выполнение курсового проекта		21,75	21,75
выполнение курсовой работы			
подготовка к зачету			
подготовка к экзамену	17,25	17,25	34,5
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	Экзамен	Экзамен Курсовой проект	Экзамен Курсовой проект

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Семестры		Всего
	8	9	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	7/252	5/180	12/432
Общая контактная работа*, ч	22,75	25,25	48
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	229,25	154,75	384
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	22,5	22,5	45
лекции	12	10	22
практические занятия			
лабораторные работы	10	12	22
групповые консультации	0,5	0,5	1
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***, ч	212	106,55	318,55
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (часы)			
курсовая работа			
курсовой проект		2,5	2,5
зачет			
экзамен	0,25	0,25	0,5
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	17,25	48,20	65,45
выполнение курсового проекта		30,95	30,95
выполнение курсовой работы			
подготовка к зачету			
подготовка к экзамену	17,25	17,25	34,5
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	Экзамен	Экзамен Курсовой проект	Экзамен Курсовой проект

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. Экспертиза продукции растительного происхождения

Подраздел 1.1. Плодоовощная и зерномучная продукция. Общие понятия экспертизы качества сельскохозяйственной продукции. Органолептические показатели. Физико-химические показатели. Безопасность продукции. Факторы качества. Идентификация и обнаружение фальсификации продукции. Товароведная экспертиза продукции. Показатели качества плодоовощной и зерномучной продукции. Безопасность плодоовощной и зерномучной продукции. Болезни плодов и овощей. Дефекты зерномучной продукции. Градации качества плодов, овощей, зерномучной продукции.

Подраздел 1.2. Чай и пряности. Показатели качества. Безопасность изделий. Дефекты и градации качества.

Подраздел 1.3. Пищевые жиры растительного происхождения. Показатели качества пищевых жиров растительного происхождения. Безопасность пищевых жиров растительного происхождения. Дефекты пищевых жиров растительного происхождения. Градации качества пищевых жиров растительного происхождения.

Раздел 2. Экспертиза продукции животного происхождения

Подраздел 2.1. Молоко, молочные продукты и яйца и яйцепродукты Показатели качества молока и молочной продукции. Безопасность молока и молочной продукции. Дефекты молока и молочной продукции. Градации качества молока и молочной продукции. Показатели качества яиц и яичной продукции. Безопасность яиц и яичной продукции. Дефекты яиц и яичной продукции. Градации качества яиц и яичной продукции.

Подраздел 2.2. Мясо и мясные продукты. Показатели качества мяса и мясных изделий. Безопасность мяса и мясных изделий. Дефекты мяса и мясных изделий. Градации качества мяса и мясных изделий.

Подраздел 2.3. Рыбы, рыбные продукты и нерыбное сырье и продукты. Показатели качества рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Безопасность рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Дефекты рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Градации качества рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья.

4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Экспертиза продукции растительного происхождения				
<i>Подраздел 1.1. Плодоовощная и зерномучная продукция</i>	28	28		50
<i>Подраздел 1.2. Чай и пряности</i>	16	16		20
<i>Подраздел 1.3. Пищевые жиры растительного происхождения</i>	12	12		16
Раздел 2. Экспертиза продукции животного происхождения				
<i>Подраздел 2.1. Молоко, молочные продукты и яйца и яйцепродукты</i>	18	18		25
<i>Подраздел 2.2. Мясо и мясные продукты</i>	18	18		25
<i>Подраздел 2.3. Рыбы, рыбные продукты и нерыбное сырье и продукты</i>	16	16		19,75
Всего	108	108		155,75

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	

Раздел 1. Экспертиза продукции растительного происхождения				
Подраздел 1.1. Плодоовощная и зерномучная продукция	4	4		92
Подраздел 1.2. Чай и пряности	4	4		70
Подраздел 1.3. Пищевые жиры растительного происхождения	4	2		50
Раздел 2. Экспертиза продукции животного происхождения				
Подраздел 2.1. Молоко, молочные продукты и яйца и яйцепродукты	4	6		36,55
Подраздел 2.2. Мясо и мясные продукты	2	4		35
Подраздел 2.3. Рыбы, рыбные продукты и нерыбное сырье и продукты	2	2		35
Всего	22	22		318,55

4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Организация самостоятельной работы по дисциплине осуществляется в соответствии с методическими указаниями для освоения дисциплины и самостоятельной работы обучающихся направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»/Воронеж. гос. аграр. ун-т [сост.: Н. М. Дерканосова, С.А. Шеламова, О.А. Василенко, О.А. Сергеева]. – Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч форма обучения	
			очная	заочная
1	Методологические основы экспертизы	Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - Москва : Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 192 с. (с.9-28)- ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1045613 . – Режим доступа: по подписке.	5	10
2	Объекты и субъекты экспертизы	Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - Москва : Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 192 с. (с.28-40)- ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1045613 . – Режим доступа: по подписке.	5	8

3	Средства и методы экспертизы	Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - Москва : Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 192 с. (с.40-88)- ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1045613 . - Режим доступа: по подписке.	5	8
4	Товароведная экспертиза	Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - Москва : Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 192 с. (с.88-122)- ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1045613 . - Режим доступа: по подписке.	5	10
5	Санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая экспертиза	Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - Москва : Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 192 с.(с.123-153) - ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1045613 . - Режим доступа: по подписке.	5	10
6	Организация проведения экспертизы	Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - Москва : Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 192 с. (С.153- 182) - ISBN 978-5-91768-477-2. Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1045613 . - Режим доступа: по подписке.	5	10
7	Экспертиза качества семечковых плодов	Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Сидоренко Ю. И. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 182 с. С. 166-175 (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009882-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/541927 .	5	8

8	Экспертиза качества луковых и тыквенных овощей	Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. (С.43-49) - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/430222 .	5	8
9	Экспертиза качества зерна	Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 448 с. (С. 29-57) (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-004440-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1003246 . – Режим доступа: по подписке.	5	10
10	Экспертиза качества свежих грибов	Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / В. В. Березина. — 3-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 200 с. - ISBN 978-5-394-03646-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091538 . – Режим доступа: по подписке.	5	10
11	Экспертиза качества меда	Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. (С.181-205) - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/430222 . – Режим доступа: по подписке.	10	50
12	Экспертиза качества чая	Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. (С.257-274) - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/430222 . – Режим доступа: по подписке.	10	20

13	Экспертиза качества растительных масел	Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. (С.337-353) - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/430222 . - Режим доступа: по подписке.	16	50
14	Маркировка молочных и молоко-содержащих продуктов в соответствии с международными требованиями	Генералова, Н. А. Экспертиза молока и молочных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / Н. А. Генералова, И. А. Смирнова, И. В. Гралева. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2009. — 188 с. — ISBN 978-5-89289-526-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4602 С 90-99	5	11,55
15	Экспертиза качества и дефекты сгущенных и сухих молочных консервов	Генералова, Н. А. Экспертиза молока и молочных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / Н. А. Генералова, И. А. Смирнова, И. В. Гралева. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2009. — 188 с. — ISBN 978-5-89289-526-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4602 С195-211	10	15
16	Экспертиза качества масла из коровьего молока	Генералова, Н. А. Экспертиза молока и молочных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / Н. А. Генералова, И. А. Смирнова, И. В. Гралева. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2009. — 188 с. — ISBN 978-5-89289-526-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4602 С.100-108	10	10
17	Оценка качества мясных копченостей	Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/430	10	15

18	Экспертиза качества мясных консервов	Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/430222 С. 494-505	10	10
19	Оценка качества домашней птицы	Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/430222 С. 505-504	5	10
20	Идентификация, анатомо-массовый состав рыбы	Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/430222 .- С.530-542	19,75	35
Всего			155,75	318,55

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

(необходимо раскрыть порядок формирования компетенций в разрезе индикаторов их достижения по подразделам содержания дисциплины).

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
<i>Подраздел 1.1. Плодоовощная и зерномучная продукция</i>	ПК -9	32
		33
		У2
		Н2
	ПК -10	39
		У8
<i>Подраздел 1.2. Чай и пряности</i>	ПК -9	32
		33
		У2
		Н2
	ПК -10	39

		У8
		Н9
<i>Подраздел 1.3. Пищевые жиры растительного происхождения</i>	ПК -9	32
		33
		У2
	ПК -10	Н2
		39
		У8
<i>Подраздел 2.1. Молоко, молочные продукты и яйца и яйцепродукты</i>	ПК-9	Н9
		33
		У2
	ПК-10	Н2
		39
		У8
<i>Подраздел 2.2. Мясо и мясные продукты</i>	ПК-9	Н9
		32
		У2
	ПК-10	Н2
		39
		У8
<i>Подраздел 2.3. Рыбы, рыбные продукты и нерыбное сырье и продукты</i>	ПК-9	Н9
		32
		33
	ПК-10	У2
		Н2
		39
		У8
		Н9

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на экзамене

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Студент показал полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы экзаменационного билета, а также на дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать сложные задачи дисциплины

Хорошо, продвинутый	Студент твердо знает программный материал, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответе, достаточно полно ответил на вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Удовлетворительно, пороговый	Студент показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, требует наводящих вопросов для правильного ответа, не ответил на дополнительные вопросы, способен решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Студент не знает основ программного материала, допускает грубые ошибки в ответе, не способен решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

Критерии оценки при защите курсового проекта

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Структура и содержание курсового проекта (работы) полностью соответствуют предъявляемым требованиям, в расчетах отсутствуют логические и алгоритмические ошибки, все выводы и предложения достоверны и аргументированы; студент показал полные и глубокие знания по изученной проблеме, логично и аргументировано ответил на все вопросы, связанные с защитой курсового проекта (работы)
Хорошо, продвинутый	Структура и содержание курсового проекта (работы) в целом соответствуют предъявляемым требованиям, в расчетах отсутствуют логические и алгоритмические ошибки, но отдельные выводы и предложения вызывают сомнение и не до конца аргументированы; студент твердо знает материал по теме исследования, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответах, достаточно полно отвечает на вопросы, связанные с защитой курсового проекта (работы)
Удовлетворительно, пороговый	Структура и содержание курсового проекта (работы) не полностью соответствуют предъявляемым требованиям, в расчетах допущены не грубые логические и алгоритмические ошибки, оказавшие несущественное влияние на результаты расчетов, отдельные выводы и предложения вызывают сомнение и не до конца аргументированы; студент показал знание только основ материала по теме исследования, усвоил его поверхностно, но не допускал при ответе на вопросы грубых ошибок или неточностей
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Структура и содержание курсового проекта (работы) не соответствуют предъявляемым требованиям; в расчетах допущены грубые логические или алгоритмические ошибки, повлиявшие на результаты расчетов и достоверность сделанных выводов и предложений; студент не знает основ материала по теме исследования, допускает при ответе на вопросы грубые ошибки и неточности

Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
--	--------------------

Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%

Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении.
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении.
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибок при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя.
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя.

Критерии оценки рефератов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
--	--------------------

Зачтено, высокий	Структура, содержание и оформление реферата полностью соответствуют предъявляемым требованиям, обоснована актуальность темы, даны четкие формулировки, использованы актуальные источники информации, отсутствуют орфографические, синтаксические и стилистические ошибки
Зачтено, продвинутый	Структура, содержание и оформление реферата полностью соответствуют предъявляемым требованиям, обоснована актуальность темы, даны четкие формулировки, использованы актуальные источники информации, имеются отдельные орфографические, синтаксические и стилистические ошибки
Зачтено, пороговый	Структура, содержание и оформление реферата в целом соответствуют предъявляемым требованиям, обоснована актуальность темы, даны четкие формулировки, использованы как актуальные, так и устаревшие источники информации, имеются отдельные орфографические, синтаксические и стилистические ошибки
Не зачтено, компетенция не освоена	Структура, содержание и оформление реферата не соответствуют предъявляемым требованиям, актуальность темы не обоснована, отсутствуют четкие формулировки, использованы преимущественно устаревшие источники информации, имеются в большом количестве орфографические, синтаксические и стилистические ошибки

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

5.3.1.1. Вопросы к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	2	3	4
1.	Общие понятия и группы показателей качества. Органолептические показатели. Физико-химические показатели. Безопасность продукции.	ПК -9	32
2.	Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства и животноводства	ПК -9	У2
3.	Идентификация и обнаружение фальсификации продукции растениеводства и животноводства	ПК -10	39
4.	Товароведная экспертиза продукции растениеводства и животноводства	ПК -9 ПК -10	32 Н9
5.	Методологические основы экспертизы	ПК -9	32
6.	Объекты и субъекты экспертизы	ПК -9	32
7.	Средства и методы экспертизы	ПК -9	32
8.	Товароведная экспертиза	ПК -9	32, Н2
9.	Санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая экспертиза	ПК -9	32
10.	Организация проведения экспертизы	ПК -9	32, Н2
11.	Экспертиза свежих плодов, овощей и грибов: назначение. Правовая и нормативная база проведения экспертизы. Методы отбора проб.	ПК -9 ПК -10	32, 33, Н2 39, У8, Н9
12.	Порядок проведения экспертизы свежей плодоовощной продукции.	ПК -10	У8
13.	Критерии идентификации отдельных видов и физиологии-	ПК -9	У2

	ческого состояния свежей плодоовощной продукции, установление причин этого состояния.	ПК -10	39
14.	Идентификация болезней и повреждений свежих плодов, овощей и грибов, установление причин и периода их возникновения. Принятие управленческого решения о путях использования дефектной продукции.	ПК -9 ПК -10	33, У2, Н2 39, У8, Н9
15.	Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки и упаковки товарных партий свежей плодоовощной продукции.	ПК -9 ПК -10	Н2 У8, Н9
16.	Особенности экспертизы свежей плодоовощной продукции по количеству.	ПК -9 ПК -10	33, Н2 39, У8, Н9
17.	Особенности экспертизы свежей плодоовощной продукции по качеству. Методика определения градаций качества товарных партий.	ПК -9 ПК -10	33, У2, Н2 39, У8, Н9
18.	Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы свежей плодоовощной продукции.	ПК -9 ПК -10	Н2 У8, Н9
19.	Фитосанитарная и экологическая экспертизы свежей плодоовощной продукции: понятие, назначение, содержание.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
20.	Порядок проведения экспертизы товарных партий переработанных плодов, овощей и грибов.	ПК -9 ПК -10	33, У2, Н2 39, У8, Н9
21.	Правовая и нормативная база проведения товароведной экспертизы товарных партий переработанных плодов и овощей. Методы отбора проб.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
22.	Критерии идентификации отдельных групп и видов переработанной плодоовощной продукции (на примере квашенной капусты). Идентификация дефектов и причин их возникновения.	ПК -9 ПК -10	33, У2, Н2 39, У8, Н9
23.	Критерии идентификации отдельных групп и видов замороженной плодоовощной продукции. Идентификация дефектов и причин их возникновения.	ПК -9 ПК -10	33, У2, Н2 39, У8, Н9
24.	Критерии идентификации отдельных групп и видов сушеной плодоовощной продукции. Идентификация дефектов и причин их возникновения.	ПК -9 ПК -10	33, У2, Н2 39, У8, Н9
25.	Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки, тары и упаковочных материалов переработанных плодов и овощей.	ПК -9 ПК -10	Н2 У8, Н9
26.	Особенности экспертизы переработанной плодоовощной продукции по качеству, количеству.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
27.	Особенности товароведной экспертизы плодоовощных товаров по регламентируемым и рекомендуемым показателям качества. Средства и методы обнаружения фальсификации.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
28.	Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам товароведной и санитарно-гигиенической экспертизы переработанной плодоовощной продукции.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
29.	Порядок проведения экспертизы зерномучных изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
30.	Критерии идентификации отдельных групп и видов зер-	ПК -9	32, 33, У2, Н2

	номучных изделий в целях экспертизы (на примере муки и круп). Способы фальсификации и методы ее обнаружения.	ПК -10	39, У8, Н9
31.	Критерии идентификации отдельных групп и видов зерномучных изделий в целях экспертизы (на примере хлебобулочных и макаронных изделий). Способы фальсификации и методы ее обнаружения.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
32.	Особенности экспертизы зерномучных изделий по качеству, количеству.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
33.	Особенности экспертизы зерномучных изделий по пищевой и биологической ценности, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, по показателям безопасности.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
34.	Общие и специфичные показатели качества отдельных групп зерномучных изделий. Идентификация дефектов и причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
35.	Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы зерномучных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
36.	Особенности качественной товароведной экспертизы сахара, патоки, глюкозы, меда	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
37.	Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы сахара. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
38.	Порядок и методы проведения экспертизы отдельных видов вкусовых изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
39.	Критерии идентификации отдельных видов вкусовых изделий. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки, тары и упаковочных материалов.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
40.	Особенности качественной экспертизы чая. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения разных способов фальсификации чая.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
41.	Особенности качественной экспертизы пряностей. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения разных способов фальсификации пряностей	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
42.	Особенности товароведной экспертизы растительных масел. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения, меры предупреждения. Средства и методы обнаружения фальсификации.	ПК -9 ПК -10	32, 33, У2, Н2 39, У8, Н9
43.	Порядок и методы проведения экспертизы мяса и мясных товаров. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.	ПК-9	32
44.	Критерии идентификации отдельных видов мяса убойных животных, диких животных, птицы и дичи. Экспертиза маркировки и упаковки.	ПК-9	33
45.	Особенности количественной экспертизы мяса и мясных товаров в торговле. Проведение документальной экспер-	ПК-10	39

	тизы в оптовой торговле при выявлении недостачи сверх норм естественной убыли.		
46.	Особенности экспертизы колбасных изделий и мясных полуфабрикатов по пищевой и биологической ценности, тканевому составу, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, показателям безопасности. Средства и методы обнаружения фальсификации.	ПК-10	39
47.	Особенности ассортиментной и качественной экспертизы разных видов мясных копченостей и консервов.	ПК-10	39
48.	Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь мясных товаров на всех этапах товародвижения.	ПК-10	39
49.	Порядок и методы проведения экспертизы рыбы, рыбных товаров и нерыбного водного сырья. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.	ПК-9	32
50.	Критерии идентификации отдельных семейств промысловых рыб.	ПК-9	33
51.	Критерии идентификации разных групп рыбных консервов и нерыбного водного сырья.	ПК-10	39
52.	Анализ маркировки и упаковки рыбных товаров в целях товарной экспертизы.	ПК-10	39
53.	Особенности товароведной и санитарно-гигиенической экспертизы рыбных товаров.	ПК-10	39
54.	Особенности товароведной экспертизы рыбы живой, охлажденной и мороженой. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.	ПК-9	33
55.	Особенности товароведной экспертизы соленых и маринованных рыбных товаров, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.	ПК-9	33
56.	Особенности товароведной экспертизы копченых, вяленых и сушеных рыбных изделий Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.	ПК-9	33
57.	Правила оформления результатов экспертизы рыбы, рыбных товаров и нерыбного водного сырья. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов, сокращению потерь и повышению конкурентоспособности товаров.	ПК-9	32
58.	Порядок и методы проведения экспертизы молока и молочных товаров. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.	ПК-9	32
59.	Критерии идентификации разных видов молока, отдельных групп и видов молочных товаров. Экспертиза маркировки и упаковки.	ПК-10	39
60.	Особенности экспертизы молока и молочных товаров по пищевой, биологической и физиологической ценности, лечебно-профилактическим свойствам, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, показателям безопасности.	ПК-10	39

61.	Особенности товароведной экспертизы молока. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.	ПК-10	39
62.	Особенности товароведной экспертизы кисломолочных продуктов, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Методы обнаружения фальсификации.	ПК-9	33
63.	Особенности товароведной экспертизы масла коровьего, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Методы обнаружения фальсификации.	ПК-9	33
64.	Особенности товароведной экспертизы сыров, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.	ПК-9	33
65.	Особенности товароведной экспертизы мороженого, молочных консервов и сухих молочных продуктов. Методы обнаружения фальсификации.	ПК-9	33
66.	Порядок и методы проведения экспертизы яиц и яичных товаров. Правила отбора проб. Особенности товароведной экспертизы яиц куриных и перепелиных пищевых, сухих и замороженных яичных продуктов при межобластной и внутриобластной поставке.	ПК-9	33
67.	Идентификация дефектов яиц куриных и перепелиных пищевых, сухих и замороженных яичных продуктов, установление причин их возникновения. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы. Разработка мероприятий по сокращению потерь.	ПК-9	33

5.3.1.2. Задачи к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	2	3	4
1	Укажите требования нормативных документов к содержанию основных составных частей зерна (в среднем, %) пшеницы	ПК -10	У8, Н9
2	Укажите требования нормативных документов к содержанию основных составных частей зерна (в среднем, %) ржи	ПК -10	У8, Н9
3	Укажите требования нормативных документов к содержанию основных составных частей зерна (в среднем, %) ячменя	ПК -10	У8, Н9
4	Укажите требования нормативных документов к содержанию основных составных частей зерна (в среднем, %) овса	ПК -10	У8, Н9
5	Укажите требования нормативных документов к содержанию основных составных частей зерна (в среднем, %) проса	ПК -10	У8, Н9
6	Укажите требования нормативных документов к содержанию основных составных частей зерна (в среднем, %) гречихи	ПК -10	У8, Н9

7	Укажите требования нормативных документов к содержанию основных составных частей зерна (в среднем, %) риса	<i>ПК -10</i>	<i>У8, Н9</i>
8	Укажите требования нормативных документов к содержанию основных составных частей зерна (в среднем, %) кукурузы	<i>ПК -10</i>	<i>У8, Н9</i>
9	При анализе 100 зерен пшеницы на стекловидность выявлено:42 стекловидных, 38 мучнистых, 20 полустекловидных. Чему равна стекловидность пшеницы?	<i>ПК -10</i>	<i>У8, Н9</i>
10	Вес среднего образца картофеля до отмывки 5 кг, после отмывки4,85 кг. Чему равна загрязненность картофеля? Соответствует ли показатель требованиям нормативных документов	<i>ПК -9</i>	<i>У2, Н2</i>
11	Пользуясь нормативными документами, определите товарный сорт яблок поздних сроков созревания, показатели качества которых следующие: размер по наибольшему диаметру -50мм, форма -нетипичная, зрелость -съемная, ушибы, нажимы -1 см ² , парша -3 точки, увядание -незначительное.	<i>ПК -10</i>	<i>У8, Н9</i>
12	Пользуясь нормативными документами, определите товарный сорт груш поздних сроков созревания, показатели качества которых следующие: размер по наибольшему диаметру -45 мм, форма -нетипичная, зрелость -однородная, ушибы, нажимы -5 см ² , парша -2 см ² , увядание -нет.	<i>ПК -10</i>	<i>У8, Н9</i>
13	Дайте заключение о качестве абрикосов, имеющих следующие повреждения: 3 бородавки, 2 легких нажима, 1 зарубцевавшийся прокол долгоносиком.	<i>ПК -10</i>	<i>У8, Н9</i>
14	При проверке качества среднего образца черного байхового чая установлено, что он имеет недостаточно тонкий аромат и недостаточно полный вкус, темноватый прозрачный настой, коричневый оттенок разваренного листа и неровную уборку. Произведите балльную оценку и дайте заключение о качестве чая.	<i>ПК -10</i>	<i>У8, Н9</i>
15	Дайте заключение о качестве и способе очистки подсолнечного масла, имеющего цветность по йоду19; кислотное число -1,5; отстой, %,0,07; влага и летучие вещества, %, 0,19.	<i>ПК-9</i>	<i>У2</i>
16	В связи с ухудшением экологической ситуации в различных регионах мира, в том числе и нашей стране, особенно актуальным является получение экологически безопасных продуктов питания. Молочные продукты должны быть, прежде всего, экологически безопасными продуктами. Большое значение для выработки экологически безопасных продуктов имеет сырье. Для выработки кисломолочных напитков основным сырьем является молоко, поэтому необходимо учитывать влияние следующих факторов: санитарно-гигиенические условия кормления и содержания животных; условия доения животных; условия хранения и транспортировки молока-сырья; санитарно-гигиенические и технологические условия переработки молока, а также методы контроля	<i>ПК-9</i>	<i>У2</i>

	<p>показателей качества молока.</p> <p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Факторы внешней среды, которые могут повлиять на качество молока-сырья. 2. Обсеменение молока-сырья болезнетворными микроорганизмами. 3. Возможность попадания в молоко-сырье антибиотиков. 4. Возможность кратковременного хранения сырого молока перед выработкой кисломолочных напитков. 5. Возможность длительного хранения сырого молока перед выработкой кисломолочных напитков. 6. Основные причины снижения качества молока-сырья. <p>Задание к кейсу:</p> <p>Составить схему получения безопасного молока-сырья гарантированного качества для производства кисломолочных напитков.</p>																							
17	<p>В лабораторию поступила партия вареной колбасы Чайная в количестве 100 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Средняя масса батона – 2,5 кг. При оценке качества в выборке выявлено: батоны в виде колец длиной 20 см; на разрезе видны кусочки шпика розоватого цвета с размером сторон 4,5-5 мм; вкус, свойственный вареной колбасе с ароматом чеснока; один батон со слипами длиной 16 см и два – с бульонно-жировыми отеками размером 6 см.</p> <p>Определите размер выборки для контроля внешнего вида и массу объединённой пробы для проведения органолептических испытаний. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приёмка данной партии? Ваши действия</p>	<i>ПК-9</i>	<i>H2</i>																					
18	<p>Дайте органолептическую оценку качества образцов рыбы.</p> <p>Порядок проведения работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определите показатели внешнего вида рыбы. 2. Определите показатели консистенции рыбы. 3. Определите показатели запаха рыбы. 4. Полученные результаты занесите в таблицу: <table border="1" data-bbox="295 1601 901 1814"> <thead> <tr> <th>Образец рыбы</th> <th>Исследуемый показатель</th> <th>Характеристика образца</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Состояние упитанности рыбы</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Внешний вид рыбы: состояние чешуи, слизи, глаз, цвета и запаха жабр</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Вздутое или поджатое брюшко</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Консистенция мяса рыбы</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Запах мышечной ткани</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Вскрытие рыбы и определение состояния ее внутренних органов</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Образец рыбы	Исследуемый показатель	Характеристика образца		Состояние упитанности рыбы			Внешний вид рыбы: состояние чешуи, слизи, глаз, цвета и запаха жабр			Вздутое или поджатое брюшко			Консистенция мяса рыбы			Запах мышечной ткани			Вскрытие рыбы и определение состояния ее внутренних органов		<i>ПК-10</i>	<i>H9</i>
Образец рыбы	Исследуемый показатель	Характеристика образца																						
	Состояние упитанности рыбы																							
	Внешний вид рыбы: состояние чешуи, слизи, глаз, цвета и запаха жабр																							
	Вздутое или поджатое брюшко																							
	Консистенция мяса рыбы																							
	Запах мышечной ткани																							
	Вскрытие рыбы и определение состояния ее внутренних органов																							
19	<p>Рассчитайте среднюю пробу и опишите порядок составления средней пробы свежей рыбы для исследования. (Партия 150 кг.)</p> <p>Составьте сопроводительный документ для лаборатории с указанием, по каким показателям следует прове-</p>	<i>ПК-10</i>	<i>У8</i>																					

	сти исследование.		
--	-------------------	--	--

5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

Не предусмотрен

5.3.1.4. Вопросы к зачету

Не предусмотрен

5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов

№ п/п	Тема курсового проектирования
1	Анализ технологического процесса производства (указывается группа продукции растениеводства и животноводства на выбор обучающегося)
2	Совершенствование технологии производства (указывается группа продукции растениеводства и животноводства на выбор обучающегося), на основе оценки качества продукции
3	Организация производства (указывается группа продукции растениеводства и животноводства на выбор обучающегося) с применением системы ХАСПП
4	Анализ показателей качества продукции (указывается группа продукции растениеводства и животноводства на выбор обучающегося) с применением статистических методов обработки результатов

5.3.1.6. Вопросы к защите курсового проекта (работы)

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Правовая и нормативная база проведения товароведной экспертизы	ПК-9	33
2	Критерии идентификации отдельных групп и видов продукции	ПК-9	33
3	Особенности экспертизы (выбранной группы продукции) по качеству, количеству	ПК-9	32
4	Идентификация дефектов и причин их возникновения	ПК-9	33
5	Сущность документальной и комплексной экспертизы	ПК-9	32
6	Порядок и методы проведения (выбранной группы продукции). Правовая и нормативная база. Методы отбора проб	ПК-9	33
7	Правовая и нормативная база требований к безопасности продукции	ПК-9	33
8	Методы и средства контроля качества	ПК-10	39
9	Сфера применения программы ХАССП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов	ПК-10	39
10	Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек	ПК-10	39

5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	2	3	4
1.	<p>По какому признаку принято делить продовольственное зерно: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> по характеристикам; <input type="radio"/> свойствам; <input checked="" type="radio"/> целевому назначению; <input type="radio"/> химическому составу.</p>	ПК -10	39
2.	<p>Показатели токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов относят к показателям: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> физико-химическим; <input checked="" type="radio"/> безопасности; <input type="radio"/> органолептическим; <input type="radio"/> микробиологическим.</p>	ПК -10	39
3.	<p>Цвет рисовой крупы сорта экстра должен быть: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> серый; <input type="radio"/> желтый; <input checked="" type="radio"/> белый; <input type="radio"/> белый с различными оттенками</p>	ПК -10	39
4.	<p>Запах, появляющийся в результате развития на поверхности и внутри зерна плесневелых грибов: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> затхлый; <input type="radio"/> солодовый; <input type="radio"/> головневый; <input checked="" type="radio"/> плесневелый.</p>	ПК -10	39
5.	<p>Не шелушенные зерна риса не допускаются в следующих сортах: <i>количество правильных ответов: 2</i></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> экстра; <input checked="" type="checkbox"/> высший; <input type="checkbox"/> первый; <input type="checkbox"/> второй; <input type="checkbox"/> третий.</p>	ПК -10	39

6.	<p>В каком сорте рисовой крупы допускается красное ядро: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> высший; <input type="radio"/> первый; <input type="radio"/> второй; <input checked="" type="radio"/> третий.</p>	ПК -10	39
7.	<p>Органическая примесь в ядрице высшего сорта должна быть не более: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> 0,02%; <input type="radio"/> 0,05%; <input type="radio"/> 0,07%; <input checked="" type="radio"/> не допускается.</p>	ПК -10	39
8.	<p>Физико-химически определяют в гречневой крупе: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> цвет; <input type="radio"/> наличие примесей; <input checked="" type="radio"/> доброкачественность.</p>	ПК -10	39
9.	<p>Манную крупу подразделяют на типы: <i>количество правильных ответов: 3</i></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> М; <input checked="" type="checkbox"/> МТ; <input checked="" type="checkbox"/> Т; <input type="checkbox"/> ТТ.</p>	ПК -10	39
10.	<p>Цвет манной крупы типа Т должен быть: <i>количество правильных ответов: 2</i></p> <p><input type="checkbox"/> белый; <input type="checkbox"/> серый; <input checked="" type="checkbox"/> кремовый; <input checked="" type="checkbox"/> желтый.</p>	ПК -10	39
11.	<p>На какие классы делится пшеничная крупа: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> экстра; <input type="radio"/> высший; <input checked="" type="radio"/> 1,2 и 3.</p>	ПК -10	39

12.	<p>Допускается ли зараженность крупы хлебными вредителями: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> да; <input checked="" type="radio"/> нет.</p>	ПК -10	39
13.	<p>Влажность пшеничной крупы должна быть не более: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> 15%; <input checked="" type="radio"/> 14%; <input type="radio"/> 17%; <input type="radio"/> 20%.</p>	ПК -10	39
14.	<p>Крупа овсяная плющенная выпускается следующими сортами: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> первый, второй и третий; <input checked="" type="radio"/> высший, первый и второй; <input type="radio"/> высший, первый и третий; <input type="radio"/> высший, второй и третий.</p>	ПК -10	39
15.	<p>На какие сорта подразделяют пшеничную хлебопекарную муку: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input checked="" type="radio"/> экстра, высший, крупчатка, первый, второй и обойная; <input type="radio"/> высший, крупчатка, первый, второй; <input type="radio"/> обойная, экстра, высший и первый; <input type="radio"/> первый, второй и обойная.</p>	ПК -10	39
16.	<p>Цвет пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input checked="" type="radio"/> белый или белый с кремоватым оттенком; <input type="radio"/> кремовый с желтоватым оттенком; <input type="radio"/> белый с сероватым оттенком; <input type="radio"/> желтый с сероватым оттенком.</p>	ПК -10	39
17.	<p>Хруст муки относится к какой группе показателей: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> физико-химической; <input type="radio"/> микробиологической; <input checked="" type="radio"/> органолептический; <input type="radio"/> безопасности.</p>	ПК -10	39
18.	<p>При каких температуре и влажности рекомендуют хра-</p>	ПК -10	39

	<p>нить муку: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input checked="" type="radio"/> не более 25 °С и влажности 70%;</p> <p><input type="radio"/> не более 30 °С и влажности 80%;</p> <p><input type="radio"/> не более 20 °С и влажности 65%;</p> <p><input type="radio"/> не более 35 °С и влажности 75%.</p>		
19.	<p>Пористость мякиша у хлеба пшеничного (формового) из муки первого сорта должна быть: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input checked="" type="radio"/> не менее 68%;</p> <p><input type="radio"/> не менее 60%;</p> <p><input type="radio"/> не менее 59%;</p> <p><input type="radio"/> не менее 62%.</p>	ПК -10	39
20.	<p>При идентификации маркировки хлеба из пшеничной муки должна быть нанесена следующая информация смена выработки: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input checked="" type="radio"/> да;</p> <p><input type="radio"/> нет.</p>	ПК -10	39
21.	<p>Срок реализации хлеба в торговой сети должен быть: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> не более 24 ч;</p> <p><input checked="" type="radio"/> не более 48 ч;</p> <p><input type="radio"/> не более 12 ч;</p> <p><input type="radio"/> не более 72 ч.</p>	ПК -10	39
22.	<p>В зависимости от чего подразделяют хлебобулочные изделия на следующий вид: из пшеничной общего назначения: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input type="radio"/> зерновой культуры;</p> <p><input checked="" type="radio"/> муки;</p> <p><input type="radio"/> сорта муки;</p> <p><input type="radio"/> крупчатки.</p>	ПК -10	39
23.	<p>Влажность хлебобулочных изделий из муки второго сорта должна быть: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <p><input checked="" type="radio"/> 19—48%;</p> <p><input type="radio"/> 16—32%;</p> <p><input type="radio"/> 25—40%;</p> <p><input type="radio"/> 19—30%.</p>	ПК -10	39

24.	<p>В соответствие с ГОСТ морковь подразделяют на сорта: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="radio"/> высший, первый и второй; <input type="radio"/> первый, второй и третий; <input type="radio"/> второй и третий; <input type="radio"/> высший и первый. 	ПК -10	39
25.	<p>Размер корнеплодов по длине (без черешков), не менее: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="radio"/> 10 см; <input type="radio"/> 8 см; <input type="radio"/> 7 см; <input type="radio"/> 6 см. 	ПК -10	39
26.	<p>В соответствие с ГОСТ лук в зависимости от качества подразделяют на классы: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="radio"/> первый и второй; <input type="radio"/> высший и первый; <input type="radio"/> второй и третий; <input type="radio"/> экстра и высший. 	ПК -10	39
27.	<p>Рекомендуемые условия хранения свежей моркови: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="radio"/> 0—10 °С и влажность 85—90%; <input type="radio"/> 7—17 °С и влажность 70—80%; <input type="radio"/> 10—20 °С и влажность 60—70%. 	ПК -10	39
28.	<p>Допускаются клубни, пораженные проволочником при наличии, не более: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="radio"/> одного хода; <input type="radio"/> двух ходов; <input type="radio"/> трех ходов; <input type="radio"/> четырех ходов. 	ПК -10	39
29.	<p>На какие сорта подразделяют макаронные изделия группы А: <i>количество правильных ответов: 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="radio"/> высший, первый и второй; <input type="radio"/> первый, второй и третий; <input type="radio"/> первый и второй; 	ПК -10	39

	<input type="radio"/> второй и третий.		
30.	<p>Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной не более:</p> <p><i>количество правильных ответов: 1</i></p> <input checked="" type="radio"/> 4 мм; <input type="radio"/> 5 мм; <input type="radio"/> 6 мм; <input type="radio"/> 7 мм.	ПК -10	39
31.	<p>Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру у первого класса, не менее:</p> <p><i>количество правильных ответов: 1</i></p> <input checked="" type="radio"/> 4 см; <input type="radio"/> 3 см; <input type="radio"/> 5 см; <input type="radio"/> 6 см.	ПК -10	39
32.	<p>Определения яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в капусте относят к:</p> <p><i>количество правильных ответов: 1</i></p> <input type="radio"/> органолептическим показателям; <input checked="" type="radio"/> микробиологическим показателям; <input type="radio"/> физико-химическим показателям.	ПК -10	39
33.	<p>В зависимости от качества груши свежие подразделяют на сорта:</p> <p><i>количество правильных ответов: 1</i></p> <input checked="" type="radio"/> высший, первый и второй; <input type="radio"/> первый, второй и третий; <input type="radio"/> высший и первый; <input type="radio"/> второй и третий.	ПК -10	39
34.	<p>Незначительные дефекты сливы, не превышающие 1/4 поверхности, допускаются в каком товарном сорте:</p> <p><i>количество правильных ответов: 1</i></p> <input type="radio"/> экстра; <input type="radio"/> высший; <input type="radio"/> первый; <input checked="" type="radio"/> второй; <input type="radio"/> третий.	ПК -10	39
35.	<p>Истинные компоненты молока +: жиры, белки, углеводы</p>	ПК-10	39

	+: витамины, гормоны, минеральные вещества -: антибиотики, пестициды -: тяжелые металлы, радиоизотопы		
36.	Неистинные компоненты молока +: антибиотики, пестициды +: тяжелые металлы, радиоизотопы -: жиры, белки, углеводы -: витамины, гормоны, минеральные вещества	ПК-10	39
37.	Средний состав молока +: вода-87,5% + сухое вещество-12,5% -: сухое вещество-87,5% + вода-12,5% -: вода-75% + сухое вещество-25% -: вода-25% +сухое вещество-75%	ПК-10	39
38.	Фактическое содержание жира в молоке +: 3,8% -: 3,4% -: 3,0%	ПК-10	39
39.	Базисная общероссийская норма массовой доли жира-молока (ГОСТ Р 52054) -: 3,8% +: 3,4% -: 3,6% -: 3,0%	ПК-10	39
40.	Среднее содержание белка в молоке +: 3,2% -: 3,0% -: 3,4%	ПК-10	39
41.	Базисная общероссийская норма массовой доли белка (ГОСТ Р 52054) 2003) +: 3,0% -: 3,2% -: 2,8% -: 3,4%	ПК-10	39
42.	Среднее содержание молочного сахара в молоке +: 4,7% -: 3,8% -: 3,6% -: 5,0%	ПК-10	39
43.	Среднее содержание лактозы в молоке +: 4,7% -: 5,0% -: 3,2% -: 3,4%	ПК-10	39
44.	Среднее содержание минеральных веществ в молоке +: 0,7% -: 0,05% -: 0,5% -: 3,0%	ПК-10	39
45.	Биологическая ценность мяса – это +: - показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребно-	ПК-10	39

	<p>стям организма в аминокислотах для синтеза белка</p> <p>—: - понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах и энергии</p> <p>—: - количество энергии в килокалориях, высвобождаемое из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций</p>		
46.	<p>От каких факторов зависит качество, пищевая и биологическая ценность мясопродуктов</p> <p>+: - состава и свойств сырья, от внешних воздействий, биохимических и микробиологических процессов</p> <p>—: - состава и свойств сырья, температуры обработки и микробиологической обсемененности</p> <p>—: - послеубойной обработки, от внешних воздействий, биохимических и микробиологических процессов</p>	ПК-10	39
47.	<p>Клеймо ставится на говядину I категории, телятину, баранину, а также свинину V категории</p> <p>+: - круглое</p> <p>—: - квадратное</p> <p>—: - треугольное</p>	ПК-10	39
48.	<p>Партия скота – это</p> <p>+: - любое количество скота одного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы</p> <p>—: - любое количество скота одного пола поступившее на перерабатывающее предприятие с сопроводительными документами</p> <p>—: - любое количество скота одного вида и возраста поступившее на перерабатывающее предприятие и сопровождаемое документами установленной формы</p>	ПК-10	39
49.	<p>Документ, который содержит обязательные правовые нормы:</p> <p>+: - национальный стандарт</p> <p>—: - стандарт предприятия</p> <p>—: - технический регламент</p> <p>—: - свод правил</p> <p>—: - документ технических условий</p>	ПК -9	32
50.	<p>Для органолептической оценки рыбопродуктов из транспортной тары осмотру подвергаются:</p> <p>1) 1–2 кг продукта;</p> <p>2) 3–5 кг продукта;</p> <p>3) 6–7 кг продукта.</p>	ПК-9	33
51.	<p>При массе экземпляра более 1 кг общая масса вырезанных кусков для исследования должна быть:</p> <p>1) не более 1,0 кг;</p> <p>2. не более 1,5 кг;</p> <p>3. не более 2,0 кг.</p>	ПК-9	33

52.	Органолептическую оценку качества рыбы проводят в соответствии с нормативно-технической документацией: 1) ГОСТ 123-90; 2) ГОСТ 682-99; 3) ГОСТ 7631-85.	ПК-9	33
53.	Масса средней пробы икры должна быть: 1) от 0,5 до 0,7 кг; 2) от 0,14 до 0,45 кг; 3) от 0,8 до 1,0 кг.	ПК-9	33
54.	Масса средней пробы рыбы и рыбопродуктов должна составлять при массе экземпляра рыбы 0,1 кг и менее: 1) от 0,3 до 0,5 кг; 2) от 0,6 до 0,7 кг; 3) от 0,8 до 0,9 кг.	ПК-9	33
55.	Для составления средней пробы рыб и рыбопродуктов, при массе экземпляра более 0,1 до 0,5 кг берут: 1) 4 рыбы; 2) 5 рыб; 3) 6 рыб.	ПК-9	33
56.	Средняя проба должна быть упакована: 1) в деревянную коробку; 2) стеклянную банку; 3) железную банку.	ПК-9	32
57.	Размораживать мороженую рыбу следует только на воздухе до температуры: 1) +1 °С; 2) +2 °С; 3) +4 °С.	ПК-9	33
58.	При приготовлении пробы из свежей, охлажденной и мороженой рыбы удаляется: 1) только голова; 2) только чешуя; 3) только плавники.	ПК-9	33
59.	Среднюю пробу необходимо направлять на исследование не позднее, чем: 1) через _____ 30 мин; 2) 40 мин; 3) 50 мин.	ПК-9	33
60.	Соотношение тузлука и икры при ее посоле: 1) 1:1; 2) 2:1; 3) 3:1.	ПК-10	39
61.	Наименьшее количество белка содержится в мясе: 1) белуги; 2) леща; 3) севрюги.	ПК-9	33
62.	Ястычную икру для исследования необходимо предварительно измельчать: 1) 1 раз; 2) 2 раза;	ПК-9	33

	3) 3 раза.		
63.	Средняя проба рыбного белкового концентрата хранится у поставщика не более: 1) 6 месяцев; 2) 8 месяцев; 3) 12 месяцев.	ПК-9	32
64.	Проба кормовой рыбной муки просеивается через сито с отверстиями диаметром: 1) 1 мм; 2) 2 мм; 3) 3 мм.	ПК-9	33
65.	Определение соотношения составных частей в рыбных консервах проводится не раньше чем: 1) через 7 дней после изготовления; 2) через 10 дней после изготовления; 3) через 12 дней после изготовления	ПК-10	39
66.	Мясо рыб и нерыбных объектов измельчают в мясорубке с диаметром отверстия решетки: 1) 3 мм; 2) 2 мм; 3) 1 мм.	ПК-9	33
67.	При подготовке пробы из рыбных пресервов специи: 1) удаляют; 2) не удаляют; 3) не имеет значения.	ПК-9	33
68.	При подготовке пробы беспозвоночных контролируют: 1) избыток воды; 2) цвет раковины; 3) твердость раковины	ПК-9	33
69.	У черноморских мидий для составления пробы берут: 1) съедобные части; 2) всю массу тела; 3) несъедобные части	ПК-9	33

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1.	Дайте определение качества продукции.	ПК -9	32
2.	На каких стадиях осуществляется контроль качества сельскохозяйственной продукции?	ПК -9	32
3.	Какими нормативными документами устанавливается отбор проб и выборок и каким требованиям они должны соответствовать?	ПК -9	32
4.	Какие процессы происходят при хранении сельскохозяйственной продукции?	ПК -9	32
5.	По каким органолептическим показателям оценивают качество сельскохозяйственной продукции?	ПК -10	39
6.	Охарактеризуйте балльную систему контроля качества продукции.	ПК -10	39

7.	Какие факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции, Вы знаете?	ПК -10	39
8.	Охарактеризуйте проведение контроля качества картофеля.	ПК -10	39
9.	Каков порядок контроля качества квашеной капусты?	ПК -10	39
10.	Почему к стандартным грушам предъявляются более жесткие требования?	ПК -10	39
11.	Каков порядок оценки качества чая?	ПК -10	39
12.	Каков порядок отбора проб для пряностей?	ПК -10	39
13.	Как отбирают пробу сахара для проведения контроля качества?	ПК -10	39
14.	Охарактеризуйте порядок отбора проб растительных масел.	ПК -10	39
15.	С какими дефектами растительное масло не допускается к реализации?	ПК -10	39
16.	Классификационные признаки молочных и молокосодержащих продуктов	ПК-9	33
17.	Требования к содержанию и оформлению технологических инструкций на продукты	ПК-9	33
18.	Пороки молока	ПК-9	33
19.	Идентификация и экспертиза сливочного масла	ПК-9	33
20.	Влияние прижизненных факторов на пищевую ценность мяса	ПК-10	39
21.	Требования к мясу, поставляемому в розничную торговую сеть	ПК-10	39
22.	Правила приемки и первичной экспертизы мяса	ПК-9	33
23.	Виды и ассортимент быстрозамороженных мясных блюд	ПК-9	33
24.	Мясные полуфабрикаты. Определение, признаки классификации, основные виды. Потребительские достоинства	ПК-9	33
25.	Экспертиза мясных консервов на предприятии	ПК-10	39
26.	Что называется партией рыбы и рыбной продукции	ПК-9	33

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1.	Дайте заключение о качестве горчичного нерафинированного масла, имеющего прозрачность и кислотное число 7 мл КОН, массовую долю влаги и летучих веществ – 0,18%, йодное число 100 г J2/100 г, нежировые примеси – 0,04%. При проверке массы нетто в десяти бутылках было обнаружено: три бутылки имеют массу по 247 г, одна – 498, одна – 503, остальные – по 250 г.	ПК -10	У8, Н9
2.	На нейтрализацию кислот, содержащихся в навеске массой 25 г из батона Нарезной из муки 1-го сорта, пошло 1,7 мл 0,1Н раствора NaOH. Чему равна кислотность батонов? Соответствует ли это нормам по стандарту?	ПК -9	У2
3.	На плодоовощной базе на основании проверки качества после месячного хранения партии моркови Шантане массой 4 т (в сетчатых мешках по 20 кг) в объединенной пробе обнаружено: корнеплодов диаметром 2-2,5 см – 0,5 кг; треснувших – 1; увядших с признаками морщинистости – 0,5; с белой гнилью – 1 кг. Дайте заключение о качестве.	ПК -10	У8, Н9
4.	Дайте заключение о качестве пшеничной муки по следующим показателям: цвет белый с кремовым оттенком; зольность - 5 %, со-	ПК -10	У8, Н9

	держание сырой клейковины – 29%. Возможна ли реализация данной муки, если в маркировке значится масса 2 кг, а фактически в 10 проверенных пакетах обнаружено: три пакета массой 1,99 кг, два – по 2,02, два – по 1,95, остальные – по 2кг.		
5.	Дайте заключение о качестве хлеба Украинский, имеющего слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость, имеются также надрывы по всей длине боковой стороны размером 0,8 мм, пористость – 63%, влажность – 46%.	ПК -10	У8, Н9
6.	В цех поступила партия сосисок Молочные в количестве 80 кг в ящиках по 10 кг в каждом. При оценке качества в выборке обнаружено, что батончики перевязаны длиной по 10-13 см, в оболочке, диаметром 20 мм; масса одной сосиски – 40 г: сосиски чистые, без жировых отеков, фарш на разрез розовый с незначительной пористостью; запах и вкус, свойственные молочным сосискам; консистенция сочная; две сосиски со слипами по всей длине. Дайте заключение о качестве данной партии сосисок. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия?	ПК-9	У2, Н2
7.	Сделайте заключение о качестве пастеризованного молока жирностью 1,5%, если при температуре +17°С его плотность составляет 1028кг/м ³ , а на титрование кислот, содержащихся в 10 мл молока, пошло 1,8 мл 0,1N раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям ГОСТ?	ПК-9	У2
8.	На овальном ветеринарном клейме стоят цифры: 21–12–05. Данную партию сопровождает ветеринарное свидетельство № 32–11–0017. Что это означает?	ПК-10	У8
9.	На полутуше говядины от молодняка стоят квадратные клейма, бедра имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности?	ПК-10	Н9

5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ

№ п/п	Тема реферата, контрольных, расчётно-графических работ
1.	Молоко как сырьё для производства молочных продуктов. Средний состав молока, значение составных компонентов молока-сырья.
2.	Контроль качества молока и молочной продукции в Воронежской области
3.	Контроль качества молока и молочной продукции в России
4.	Технологические и антибактериальные свойства молока-сырья, их сущность, значение и изменение свойств молока при его хранении
5.	Виды творога и творожных изделий, контроль качества творога и творожных изделий на молокоперерабатывающих предприятиях Центрального региона
6.	Безотходная технология консервного производства
7.	Белковые препараты и пищевые добавки в мясной промышленности
8.	Основные направления развития науки и технологий мясной промышленности

9.	Политика здорового питания
10.	Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами
11	Качество сельскохозяйственной продукции. Управление качеством
12	Экспертиза отдельных видов свежих плодов и овощей
13	Экспертиза отдельных видов зерномучной продукции.
14	Экспертиза чая
15	Экспертиза пряностей
16	Безвредность сельскохозяйственной продукции

5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы «Не предусмотрена»

5.4. Система оценивания достижения компетенций

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

ПК-9 Способен осуществлять менеджмент качества и безопасности сельскохозяйственной продукции					
Индикаторы достижения компетенции ПК-9		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
32	Цели, задачи, правовые и организационно-методические основы экспертизы сельскохозяйственной продукции	1,4,5-11,19-21,26-43,49,57-58			3,5
33	Технические регламенты, стандарты, технические условия на сельскохозяйственную продукцию	11,14,19-24,26-42,44,50,54-56,62-67			1,2,4,6
У2	Выявлять причины отклонения показателей качества и безопасности растениеводческой продукции от заданных норм с целью корректировки технологии производства	2,13,14,19-24,26-42	15,16		
Н2	Подготовка заключений о соответствии качества и безопасности материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции требованиям нормативно-правовых и нормативных документов	8,10,11,14,18,20-25	17		
ПК-10 Способен обеспечивать контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов					
Индикаторы достижения компетенции ПК-10		Номера вопросов и задач			

Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
39	Требования к качеству и безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с действующими стандартами и техническими регламентами	3,11,13,14,19-24,26-48,51-53, 59-61			8-10
У8	Определять соответствие характеристик сельскохозяйственной продукции требованиям нормативно-правовых и нормативно-технологических документов	11,12,14,18-25,	1-9,11-14,19		
Н9	Определение соответствия качества и безопасности сельскохозяйственной продукции требованиям стандартов и технических регламентов на основе результатов органолептической оценки и лабораторных методов анализа	4,11,14,18-25	1-9,11-14,18		

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ПК-9 Способен осуществлять менеджмент качества и безопасности сельскохозяйственной продукции					
Индикаторы достижения компетенции ПК-9			Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков	
32	Цели, задачи, правовые и организационно-методические основы экспертизы сельскохозяйственной продукции	49-56,63,	1-4		
33	Технические регламенты, стандарты, технические условия на сельскохозяйственную продукцию	50-55,57-59,61,62,64,66-69	16-19,22-24,26		
У2	Выявлять причины отклонения показателей качества и безопасности растениеводческой продукции от заданных норм с целью корректировки технологии производства			2,6,7	
Н2	Подготовка заключений о соответствии качества и безопасности материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции требованиям нормативно-правовых и нормативных документов			6	
ПК-10 Способен обеспечивать контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов					
Индикаторы достижения компетенции ПК-10			Номера вопросов и задач		
39	Требования к качеству и безопасности сельскохозяйственной продукции в соот-	1-48,60,65	5-15,20,21,25		

	ветствии с действующими стандартами и техническими регламентами			
У8	Определять соответствие характеристик сельскохозяйственной продукции требованиям нормативно-правовых и нормативно-технологических документов			1,3,4,5,8
Н9	Определение соответствия качества и безопасности сельскохозяйственной продукции требованиям стандартов и технических регламентов на основе результатов органолептической оценки и лабораторных методов анализа			1,3,4,5,9

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1.	Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - Москва : Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1045613	Учебное	Основная
2.	Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 448 с. (С. 29-57) (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-004440-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1003246	Учебное	Основная
3	Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / В. В. Березина. — 3-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 200 с. - ISBN 978-5-394-03646-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091538	Учебное	Основная
4	Генералова, Н. А. Экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие: в 2 частях / Н. А. Генералова, И. А. Смирнова, И. В. Гралевская. — Кемерово: КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2009. — 188 с. — ISBN 978-5-89289-526-2. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/4602	Учебное	Основная
5	Экспертиза продовольственных товаров:	Учебное	Основная

	Лабораторный практикум: Учебное пособие / Сидоренко Ю. И. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 182 с. С. 166-175 (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009882-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/541927 . - Режим доступа: по подписке.		
6	Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва: Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст: электронный. https://znanium.com/catalog/product/430222	Учебное	Дополнительная
7	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-	Периодическое	
8	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научно-технический журнал - Краснодар-	Периодическое	
9	Менеджмент в России и за рубежом: журнал: 16+ - Москва: Финпресс,-	Периодическое	
10	Стандарты и качество: международное периодическое издание для профессионалов стандартизации и управления качеством /учредитель: ООО РИА "Стандарты и качество" - Москва: Стандарты и качество,-	Периодическое	
11	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов: научно-практический журнал / учредитель: Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс - Орел: Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс,-	Периодическое	
12	Товаровед продовольственных товаров: ежемесячный журнал / учредитель: ООО "Издательский дом "Панорама" - Москва: Индепендент Масс Медиа,-	Периодическое	
13	Экспертиза сельскохозяйственной продукции. Методические указания для освоения дисциплины и самостоятельной работы обучающихся направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»/Воронеж. гос. аграр. ун-т [сост.: Н. М. Дерканосова, С.А. Шеламова, О.А. Василенко, О.А. Сергеева]. – Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет,	Методическое	

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

:№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Адрес доступа
1	Единая межведомственная информационно-статистическая система	https://fedstat.ru/
4	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
5	Портал государственных услуг	https://www.gosuslugi.ru/
9	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
10	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
11	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
15	Аграрная российская информационная система.	http://www.aris.ru/
16	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Все ГОСТы	http://vsegost.com/
2	Российское хозяйство. Сельхозтехника.	http://rushoz.ru/selhoztehnika/
3	TECHSERVER.ru: Ваш путеводитель в мире техники	http://techserver.ru/

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с
--	--

	которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)

7.2. Программное обеспечение

7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ

8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	https://docs.google.com
2	Векторный графический редактор InkScape (альтернатива CorelDraw) (free)	ПК в локальной сети ВГАУ

8. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	ФИО заведующего кафедрой
Введение в профессиональную деятельность	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Манжесов В.И.
Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Производство и подтверждение соответствия органической сельскохозяйственной продукции	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Производство продукции животноводства	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Технология переработки продукции растениеводства	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Манжесов В.И.

